



# \* MENUPLAN 12.08. – 16.08.2024 \*



MITTAGESSEN: 12:00 – 13:30 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU I	FALAFFEL MIT VEGANEM JOGHURT-DIP 	PILZRAGOUT MIT GEMÜSE UND NUDELN 	SWEET AND SOUR MIT PLANTED DAZU REIS UND GEMÜSE 	SPÄTZLIGEMÜSE-PFANNE 	HÖRNLI MIT VEGANEM GEHACKTEM UND APFELMUS 
MENU II	RIZ CASIMIR VEGETARISCH 	SCHWEINS-GESCHNETZELTES AN PILZSAUCE MIT NUDELN UND GEMÜSE	RINDS-STROGANOFF MIT REIS UND SAISONGEMÜSE	POULETBRUST AN ROSMARINEJUS MIT SPÄTZLI UND SAISONGEMÜSE	HÖRNLI MIT RINDSHACKFLEISCH UND APFELMUS

PREIS SCHÜLER\*INNEN: CHF 8.- / 5.- (½ PORT) INKL. MWST | PREIS LEHRER\*INNEN/MITARBEITER\*INNEN/EXTERNE: CHF 12.- INKL. MWST

MENU III	PENNE MIT TOMATENSAUCE 	PASTA MIT SOMMERGEMÜSE RUCOLA UND OLIVEN 	PASTA MIT BASILIKUM-PESTO 	PASTA CINQUE PI VEGAN 	GNOCCHI-GEMÜSEPFANNE 
----------	----------------------------	--	-------------------------------	---------------------------	--------------------------

PREIS SCHÜLER\*INNEN: CHF 5.- INKL. MWST | PREIS LEHRER\*INNEN/MITARBEITER\*INNEN/EXTERNE: CHF 8.50 INKL. MWST

SALATE	TÄGLICH VERSCHIEDENE FRISCHE UND KREATIVE SALATE IM GLAS CHF 5.- / 7.- INKL MWST
--------	--

ALLES AUCH ZUM MITNEHMEN.

HERKUNFT: SCHWEIN: SCHWEIZ; POULET: SCHWEIZ; RIND: SCHWEIZ

