





# \* MENUPLAN 21.10. – 25.10.2024 \*



**MITTAGESSEN:** 12:00 – 13:30 UHR

	<b>MONTAG</b>	<b>DIENSTAG</b>	<b>MITTWOCH</b>	<b>DONNERSTAG</b>	<b>FREITAG</b>
<b>MENU I</b>	CANNELLONI MIT RICOTTA UND SPINAT 	PLANTED GESCHNETZELTES MIT GEMÜSE UND REIS 	PANIERTE BLUMENKOHL-SCHNITZEL MIT COUNTRY CUTS 	GNOCCHI MEDITERRAN 	SWEET AND SOUR MIT TOFU UND BASMATIREIS 
<b>MENU II</b>	ORIENTALISCHER KICHERERBSEN-EINTOPF MIT COUSCOUS 	HIRSCHHACKBRATEN MIT ZWETSCHGEN DAZU SPÄTZLI UND ROSENKOHL	CURRYWURST MIT COUNTRY CUTS UND SAISONGEMÜSE	SCHWEINSBRATEN MIT MARRONI GEFÜLLT DAZU NUDELN UND HERBSTGEMÜSE	CREVETTEN-CURRY MIT BASMATIREIS UND ASIAGEMÜSE

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

<b>MENU III</b>	PASTA ALL'ARRABBIATA 	PASTA MIT GEMÜSESAUCE 	PASTA MIT OLIVEN, TOMATEN UND BASILIKUM 	PASTA MIT NUSSPESTO 	PASTA AN TOMATENSauce 
-----------------	---	--	---	--	---

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

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

ALLE KOMPONENTEN FREI KOMBINIERBAR ZUM SELBST SCHÖPFEN AM SELBSTBEDIENUNGSBUFFET. ALLES AUCH ZUM MITNEHMEN.

HERKUNFT: SCHWEIN: SCHWEIZ; RIND: SCHWEIZ; HIRSCH: DEUTSCHLAND; CREVETTEN: VIETNAM

