












# \* MENUPLAN 27.09. – 01.10.2021 \*



MITTAGESSEN: 11:30 – 14:00 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>MENU I</b>	RAVIOLI GEFÜLLT MIT GEMÜSE 	GEMÜSE-LASAGNE 	SPINAT-KARTOFFELBRATLING 	VEGANES SOJA-GULASCH 	AUBERGINENAUF LAUF MIT MOZZARELLA 
<b>MENU II</b>	TRUTENGESCHNETZELTES AN ERDNUSSSAUCE MIT BASMATIREIS UND ASIAGEMÜSE	POULETFLÜGELI MIT COUNTRY CUTS UND OFENTOMATE	SCHWEINSGESCHNETZELTES MIT INGWER UND LIMETTE, BASMATIREIS UND BROCCOLI	POULETBRUST AN ZITRONENSAUCE MIT TEIGWAREN UND MISCHGEMÜSE	ZANDERKNUSPERLI IM BIERTIEG MIT ZITRONENMAYONAISE, PILAWREIS UND ERBSENGEMÜSE
PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 2.-   PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 3.50 (PRO 100 G INKL. MWST.)					
<b>MENU III</b>	ORECCHIETTE AL FUNGHI 	ORECCHIETTE SAFRAN PEPPERONISAUCE 	FUSILLI ALL'ARRABBIATA 	FUSILLI AN LACHSRAHMSAUCE	FUSILLI MIT PESTO 
<b>SALATE</b>	TÄGLICH VERS CHIEDENE FRISCHE UND KREATIVE SALATE				

PREIS SCHÜLER\*INNEN: CHF 1.50.- | PREIS LEHRER\*INNEN/MITARBEITER\*INNEN/EXTERNE: CHF 2.70 (PRO 100 G INKL. MWST.)

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

HERKUNFT: SCHWEIN: SCHWEIZ; POULET: SCHWEIZ; TRUTEN: FRANKREICH; ZANDER: RUSSLAND

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.

