











* MENUPLAN 29.05. - 02.06.2023 *



MITTAGESSEN: 11:30 - 14:00 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU I	GESCHLOSSEN	GEMÜSESCHNITZEL MIT KARTOFFELSALAT 	SOMMER POLENTA MIT KÄSE 	SWEET AND SOUR MIT TOFU 	GEMÜSECURRY 
MENU II	GESCHLOSSEN	FLEISCHKÄSE MIT KARTOFFELGRATIN UND ERBSENGEMÜSE	RINDSRAGOUT MIT POLENTA UND MEDITERRANEM GEMÜSE	SCHWEINS - GESCHNETZELTES SWEET AND SOUR DAZU REIS	CURRY MIT BLACK TIGER CREVETTEN UND BASMATIREIS
PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 2.- PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 3.50 (PRO 100 G INKL. MWST.)					
MENU III	GESCHLOSSEN	PASTA ALL'ARRABBIATA 	PASTA MIT FRÜHLINGSGEMÜSE 	REISNUDELPFANNE MIT GEMÜSE 	GNOCCHI MIT BASILIKUM UND CHERRYTOMATEN 
SALATE	TÄGLICH VERSCHIEDENE 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; RIND: SCHWEIZ; CREVETTEN: ZUCHT VIETNAM

