



* MENUPLAN 12.06. - 16.06.2023 *



MITTAGESSEN: 11:30 - 14:00 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU I	FRÜHLINGSROLLEN MIT SWEET-CHILI SAUCE 	MOUSSAKA 	TOMATENRISOTTO 	SPAGHETTI BOLOGNESE VEGAN 	FALAFEL MIT TZATZIKI
MENU II	PLANTED RIZ CASIMIR MIT FRÜCHTEN 	SCHWEINS-GYROS MIT BRATKARTOFFELN UND MEDITERRANEM GEMÜSE	KALBSBRATWURST MIT SALATEN VOM BUFFET	SPAGHETTI BOLOGNESE	FISCHSTÄBCHEN MIT KRÄUTERKARTOFFELN UND SPINAT
PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 2.- PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 3.50 (PRO 100 G INKL. MWST.)					
MENU III	PASTA AN PEPPERONISAUCE 	PASTA AN RUCOLA-PESTO 	PASTA PRIMAVERA 	PASTA AN TOMATENCRÈMESAUCE 	GNOCCHI AN GORGONZOLASAUCE
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;

