



* MENUPLAN 17. - 21.01.2022 *



MITTAGESSEN: 11:30 - 14:00 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU I	LINSEN DAL MIT BLUMENKOHL 	PIZOKEL- MARRONIPFANNE 	VEGANER PASTA AUFLAUF 	VEGANER RISOTTO MIT SCHWARZWURZELN 	RÖSTI MIT SPIEGELEI
MENU II	TOFU SWEET & SOUR MIT BASMATIREIS 	CHICKEN NUGGETS POMMES FIRTES UND ZWEIFARBIGEN KAROTTEN	SCHWEINSBRATEN VOM FREILANDSÄULI MIT KARTOFFELSTOCK UND RANDENGEMÜSE	SCHUPFNUDELPFANNE MIT POULET UND WINTERGEMÜSE	CREVETTENCURRY MIT REIS UND ASIATISCHEM GEMÜSE
MENU III	PASTA MIT PEPERONIRAHMSAUCE 	PASTA MIT CINQUE PI SAUCE 	PASTA QUATTRO FORMAGGI 	RAVIOLI AN TOMATEN-KRÄUTER SAUCE 	PASTA MIT FEDERKOHLE- NUSSPESTO
SALATE	TÄGLICH VERSCHIEDENE FRISCHE UND KREATIVE SALATE				

PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 2.- | PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 3.50 (PRO 100 G INKL. MWST.)

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: POULET: SCHWEIZ; SCHWEIN: SCHWEIZ; RIESENCREVETTEN: INDIEN

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.

