













* MENUPLAN 20.11. – 24.11.2023 *



MITTAGESSEN: 11:30 – 14:00 UHR

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|--|--|--|---|---|--|
| MENU I | GNOCCHI AN KÜRBISRAHMSAUCE MIT GEMÜSE  | VEGANES GEHACKTES AN CURRYSAUCE  | ÄLPLER MAGRONEN MIT KÜRBIS, KARTOFFELN & GREYERZER  | VEGANE BOLOGNESE  | CANNELLONI MIT RICOTTA UND SPINAT  |
| MENU II | CRÊPES GEFÜLLT MIT SPECK, KÄSE UND LAUCH DAZU SAISONGEMÜSE | RIZ CASIMIR MIT POULET DAZU BASMATIREIS UND BROCCOLI | HERBSTLICHE ÄLPLER MAGRONEN MIT KÜRBIS, SPECK, GREYERZER & KARTOFFELN | SPAGHETTI BOLOGNESE | PAPPARDELLE MIT GERÄUCHERTEN LACHSSTREIFEN UND HERBSTGEMÜSE |
| PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 2.- PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 3.50 (PRO 100 G INKL. MWST.) | | | | | |
| MENU III | PASTA AN TOMATENSAUCE  | PASTA AN AUBERGINEN-PESTO  | PASTA AN PARMESANSAUCE  | PASTA AN HERBST-PESTO  | PASTA AL ARRABAITA  |
| 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; POULET: SCHWEIZ; RIND: SCHWEIZ; HIRSCH: DEUTSCHLAND; SCHWEIN: SCHWEIZ; LACHS: NORWEGEN

ÄNDERUNGEN VORBEHALT



VEGETARISCH



VEGAN