














# \* MENUPLAN 27.09 - 01.10.2021 \*



MITTAGESSEN: 11:30 - 14:00 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>MENU I</b>	SAFRANRISOTTO MIT CHAMPIGNONS 	BUNTES OFENGEMÜSE MIT COUSCOUS 	GIGONTES PLAKI (BOHNENGERICHT MIT TOMATEN) 	FRIED RICE 	SPÄTZLIPFANNE MIT GEMÜSE 
<b>MENU II</b>	VEGETARISCHE CANNELLONI 	EMMENTALER KALBSBRÄTSCHNITZEL MIT POMMES FRITES UND RANDENGEMÜSE	RINDS FLEISCHVOGEL MIT TEIGWAREN UND HERBSTGEMÜSE	WILDSCHWEINRAGOUT AN PREISELBEERSAUCE MIT KARTOFFELSTOCK UND GLASIERTEM KÜRBIS	MSC SEELACHS IM CORNFLAKESMANTEL MIT LANGKORNREIS 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>	PENNE AN BASILIKUMPESTO 	PENNE AN KÜRBIS-PILZSAUCE 	FENCHEL PASTA 	FUSILLI AN TOMATENSAUCE 	PASTA AN GEMÜSESAUCE 
<b>SALATE</b>	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: KALB: SCHWEIZ; SCHWEIN: SCHWEIZ; RIND: SCHWEIZ; WILDSCHWEIN: DEUTSCHLAND; SEELACHS: WILDFANG NORDOSTPAZIFIK / NORDWESTPAZIFIK

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.

