



* MENUPLAN 29.11 - 03.12.2021 *



MITTAGESSEN: 11:30 - 14:00 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU I	TOFU SWEET & SOUR MIT BASMATIREIS 	CURRY-PFANNE MIT VEGANEM GEHACKTEM UND GLASNUDELN 	INDISCHES CURRY MIT SÜSSKARTOFFELN UND COUSCOUS 	GSCHWELTI MIT RACLETTE 	PARMIGIANA DI MELANZANE (AUBERGINENAUF LAUF)
MENU II	VEGANE PASTETLI MIT PILZRAHM SAUCE DAZU WILDREIS UND GRÜNE BOHNEN 	ÄLPLERMAGRONEN MIT APFELMUS	SCHWEIZER POULETBRUST AUF GRILLGEMÜSE MIT BRATKARTOFFELN	RINDS- UND VEGAN BURGER MIT SESAMBUN, COLESLAW-SALAT UND COUNTRY CUTS	LACHSFORELLE AN ZITRONEN SAUCE MIT SALZKARTOFFELN UND BLATTSPINAT
PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 2.- PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 3.50 (PRO 100 G INKL. MWST.)					
MENU III	PASTA AN TOMATEN-BASILIKUM SAUCE 	PASTA AN PEPERONIRAHM SAUCE 	PASTA AN NUSSPESTO 	PASTA MIT THUNFISCH SAUCE	PASTA AN GEMÜSERAHM SAUCE
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; SCHWEIN: SCHWEIZ; LACHSFORELLE: FRANKREICH

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.

