



# \* MENUPLAN 23.01 – 27.01.2023 \*



MITTAGESSEN: 11:30 – 13:30 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>MENU I</b>	SOJAGESCHNETZELTES AN GEMÜSESAUCE 	TOFU SWEET & SOUR 	SOJAGEHACKTES 	KICHERERBSENEINTOPF MIT FETA 	OFENGEMÜSE MIT COUSCOUS 
<b>MENU II</b>	AMERICAN HOTDOG	SCHWEINS-SWEET & SOUR MIT BASMATIREIS UND SAISONGEMÜSE	POULET-GESCHNETZELTES AN SENFSAUCE MIT TEIGWAREN UND BROKKOLI	HACKBRATEN AN ROSMARINJUS MIT OFENKARTOFFELN UND WINTERGEMÜSE	MSC SCHOLLENFILET MIT SALZKARTOFFELN UND BLATTSPINAT
PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 2.-   PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 3.50 (PRO 100 G INKL. MWST.)					
<b>MENU III</b>	PASTA AN KRÄUTER-TOMATENSAUCE 	PASTA AN PARMESAN-SAUCE 	PEPERONISAUCE 	PASTA AN TOMATENSAUCE 	PASTA MIT SPINAT, OLIVEN UND TOMATEN 
<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: SCHWEIN: SCHWEIZ; POULET: SCHWEIZ; RIND: SCHWEIZ; SCHWEIN: SCHWEIZ; SCHOLLEN: NORDOSTPAZIFIK.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.

