



* MENUPLAN 20.11. - 24.11.2023 *



MITTAGESSEN: 11:30 - 14:00 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU I	FRÜHLINGSROLLEN MIT SWEET-CHILI SAUCE 	VEGIC NUGGETS 	HERBSTLICHER GEMÜSE-EINTOPF MIT COUSCOUS 	PLANTED GESCHNETZELTES MIT NUDELN UND GEMÜSE 	OCEANSTICKS
MENU II	TOFU SWEET AND SOUR MIT REIS UND GEMÜSE 	CHICKEN NUGGETS MIT OFENKARTOFFELN UND SAISONGEMÜSE	SCHWEINSRAGOUT MIT SPÄTZLI UND ROTKRAUT	TRUTHAHNSCHNITZEL MIT NUDELN UND TOMATENSAUCE	FISCHSTÄBCHEN MIT SALZKARTOFFELN UND WIRZGEMÜSE
PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 2.- PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 3.50 (PRO 100 G INKL. MWST.)					
MENU III	SPAGHETTI MIT CINQUE PI 	PASTA AN NUSSPESTO 	PASTA MIT BASILIKUMSAUCE 	PASTA MIT TOMATENSAUCE 	PASTA MIT OLIVEN, CICORINO ROSSO UND GETROCKNETE TOMATEN
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: SCHWEIN: SCHWEIZ; TRUTHAHN: SCHWEIZ; POULET: SCHWEIZ; FISCH: NORDOSTPAZIFIK

