













* MENUPLAN 22.05. – 26.05.2023

MITTAGESSEN: 11:30 – 13:30 UHR



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU I	CRÉPES GEFÜLLT MIT SPINAT UND MOZZARELLA 	VEGANES GEHACKETS AN CURRYSAUCE 	PLANTED GESCHNETZELTES 	VEGETARISCHE CANNELLONI GEFÜLLT MIT GEMÜSE 	GNOCCHI PFANNE MIT FEDERKOHL 
MENU II	SCHWEINS- GYROS MIT REIS UND SAISONGEMÜSE	POULET MEATBALLS AN INDISCHE- CURRYSAUCE MIT COUSCOUS UND GRÜNEN BOHNEN	RINDSRAGOUT AN BALSAMICOSAUCE MIT NUDELN UND BROKKOLI	LASAGNE BOLOGNESE	MSC KABELJAU-RAGOUT AN RAHMSAUCE MIT REIS UND FRÜHLINGSGEMÜSE
PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 2.- PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 3.50 (PRO 100 G INKL. MWST.)					
MENU III	PASTA AL ARRABIATA- SAUCE 	PASTA AN PESTO ROSSO 	PASTA AN PEPERONICREMESAUCE 	PASTA AN BASILIKUM- PARMESAN PESTO 	PASTA AN TOMATEN- OLIVENSAUCE 
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; POULET: SCHWEIZ; RIND: SCHWEIZ; KABELJAU; NORDOSTATLANIK

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.



VEGETARISCH



VEGAN