



# \* MENUPLAN 18.03. – 22.03.2024 \*



MITTAGESSEN: 11:30 – 14:00 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>MENU I</b>	ASIATISCHE EIERNUDELN AN SOJASAUCE MIT PANEER KÄSE 	SOJAGESCHNETZELTES 	RAVIOLI GEFÜLLT MIT RICOTTA UND SPINAT 	GNOCCHI PFANNE MIT FRÜHLINGSGEMÜSE 	LASAGNE VERDURA 
<b>MENU II</b>	ÜBERBACKENE CANNELLONI GEFÜLLT MIT BROCCOLI UND RICOTTA 	RINDSRAGOUT AN BALSAMICO SAUCE MIT NUDELN UND ROMANESCO	POULET FLÜGELI MIT COUNTRY CUTS UND GRÜNEN BOHNEN	KALBSHACKBRATEN AN ROSMARINJUS MIT KRÄUTERKARTOFFELN UND SAISONGEMÜSE	SCHOLLENFILET IM KNUSPERMANTEL MIT LANGKORNREIS UND FRÜHLINGSGEMÜSE
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 BASILIKUM- PESTO 	PASTA NAPOLETANA 	PASTA AN PARMESANSAUCE 	PASTA AL ARRABBIATA 	PASTA AN TOMATEN PESTO 
<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: RIND: SCHWEIZ; POULET: SCHWEIZ; KALB: SCHWEIZ; SCHOLLENFILET: NORDOSTPAZIFIK

ÄNDERUNGEN VORBEHALT



VEGETARISCH



VEGAN