



* MENUPLAN 29.11 – 03.12.2021 *



MITTAGESSEN: 11:30 – 14:00 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU I	GEMÜSE-LASAGNE 	SPINAT-KARTOFFELBRATLING 	AUBERGINENAUF LAUF MIT MOZZARELLA 	RAVIOLI GEFÜLLT MIT GEMÜSE 	VEGANES SOJA-GULASCH
MENU II	TRUTENGESCHNETZELTES AN ERDNUSSSAUCE MIT BASMATIREIS UND ASIAGEMÜSE	POULETFLÜGELI MIT COUNTRY CUTS UND OFENTOMATE	HACKBRATEN MIT SPÄTZLI UND ERBSENGEMÜSE	SCHWEINS-GESCHNETZELTES «ZÜRCHER ART» MIT RÖSTI UND KAROTTEN	THAICURRY MIT CREVETTEN ASIAGEMÜSE UND REIS
MENU III	FARFALLE AN VEGANER PILZRAHMSAUCE 	FARFALLE SAFRAN PEPERONISAUCE 	CELLENTANI ALL'ARRABBIATA 	CELLENTANI LACHSRAHMSAUCE	CELLENTANI BASILIKUMPESTO
SALATE	TÄGLICH VERS CHIEDENE FRISCHE UND KREATIVE SALATE				

PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 2.- | PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 3.50 (PRO 100 G INKL. MWST.)

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; SCHWEIN: SCHWEIZ; RIND: SCHWEIZ; TRUTEN: FRANKREICH; CREVETTEN: INDIEN

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.



VEGETARISCH



VEGAN