



* MENUPLAN 30.01 – 03.02.2023 *



MITTAGESSEN: 11:30 – 13:30 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU I	PLANTED AN PILZRAHMSAUCE 	CANNELONI MEDITERRAN 	VEGI- WIENERSCHNITZEL 	TOFU RED CURRY 	VEGETARISCHE FRÜHLINGSROLLEN
MENU II	BAMI GORENG MIT POULET	RINDSRAGOUT MIT GRIESSGNOCCHIS UND GLASIERTEM KÜRBIS	PANIERTES SCHWEINSPÄTZLI MIT POMMES FRITES UND GRÜNEN BOHNEN	POULET- GESCHNETZELTES REDCURRY MIT KOKOS- MINZREIS UND ASIAGEMÜSE	ASC GOLDBRASSE MIT WILDREIS UND FENCHELGEMÜSE
PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 2.- PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 3.50 (PRO 100 G INKL. MWST.)					
MENU III	PASTA ALLA GENOVESE 	PASTA AL ARRABIATA 	PASTA AN RUCOLA- CRÈMESAUCE 	PASTA MIT THON, OLIVEN & KAPERN	PASTA AN TOMATEN- CRÈMESAUCE
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; SCHWEIN: SCHWEIZ; GOLDBRASSE: TÜRKEI.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.

