



# \* MENUPLAN 20. – 24.03.2023

MITTAGESSEN: 11:30 – 13:30 UHR



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>MENU I</b>	AGNOLOTTI GEFÜLLT MIT BÄRLAUCH 	SOJAGESCHNETZELTES AN BALSAMICOSAUCE 	VEGANER BURGER 	VEGANE FRÜHLINGSROLLEN 	PLANTED CHICKEN AN PILZRAHMSAUCE 
<b>MENU II</b>	BAMI GORENG MIT POULET UND GEMÜSE	RINDSRAGOUT AN BALSAMICOSAUCE MIT NUDELN UND GRILLGEMÜSE	BURGER DAY: CHEESBURGER IM SESAMBUN MIT POMMES FRITES	SCHWEDISCHER SCHWEINSBRATEN MIT ZWETSCHGEN DAZU RÖSTI UND ROMANESCO	MSC SCHLEMMERFILET MIT REIS UND BLATTSPINAT
<b>MENU III</b>	PASTA AN TOMATENSAUCE 	PASTA AN VEGANER BOLOGNESE 	PASTA AN BASILIKUMPESTO 	PASTA AN LAUCHCREMESAUCE 	PASTA AL ARRABIATA 
<b>SALATE</b>	TÄGLICH VERSCHIEDENE 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: SCHWEIN: SCHWEIZ; POULET: SCHWEIZ; RIND: SCHWEIZ; SCHLEMMERFILET: NORDOSTPAZIFIK

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.



VEGETARISCH



VEGAN