



* MENUPLAN 20.03. - 24.03.2023 *



MITTAGESSEN: 11:30 - 14:00 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU I	SAMOSAS MIT SWEET CHILI SAUCE 	PLANTED AN VEGANER PILZRAHMSAUCE DAZU WILDREIS 	VEGANER FLEISCHKÄSE MIT BRATKARTOFFELN 	PANIERTE VEGAN BALLS MIT COUNTRY FRIES 	FRIED RICE
MENU II	GLASNUDELN MIT GEMÜSE UND CASHEWNÜSSEN 	SCHWEINSGESCHNETZELTES AN PILZRAHMSAUCE MIT NUDELN UND SAISONGEMÜSE	POULETFLEISCHKÄSE MIT KARTOFFELGRATIN UND BOHNEN	PANIERTES KALBSSCHNITZEL MIT POMMES DUCHESSE UND KAROTTEN	HACKBRATEN MIT REIS, ERBSEN UND GEMÜSE
MENU III	PASTA MIT TOMATENSAUCE 	PASTA MIT OLIVEN, SPINAT UND FETA 	PASTA AN BÄRLAUCHPESTO 	PASTA MIT KÄSESAUCE 	PASTA MIT CHERRYTOMATEN UND FRISCHEM BASILIKUM
SALATE	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; RIND: SCHWEIZ; POULET: SCHWEIZ; KALB; SCHWEIZ

