



* MENUPLAN 02.02. - 06.02.2026 *

MITTAGESSEN: 12:00 - 13:30 UHR



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU I	BLUMENKOHL-KÄSE MEDAILLON MIT LANGKORNREIS DAZU ERBSENGEMÜSE 	VEGI-FIT SCHNITZEL MIT ZWIEBELSAUCE UND KARTOFFELSTOCK DAZU BOHNEN 	PLANTED BASE GESCHNETZELTES MIT VEGANEN SPÄTZLI UND ROSENKOHL 	SAFRANREIS- GEMÜSEEINTOPF 	SERVIETTENKNÖDEL MIT EINER PILZRAHMSAUCE UND RANDENGEMÜSE 
MENU II	GRATINIERTE CANNELLONI MOZZARELLA-POMODORO MIT RAHMSAUCE 	CIPOLLATA MIT ZWIEBELSAUCE UND KARTOFFELSTOCK DAZU BOHNEN	RINDSGESCHNETZELTES MIT SPÄTZLI UND ROSENKOHL 	SCHLEMMERFILET BORDELAISE MIT SAFRANREIS UND BLATTSPINAT 	BRÄTSCHNITZEL MIT OFENKARTOFFELN UND RANDENGEMÜSE

PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 8.- / 5.- (½ PORT) INKL. MWST | PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 12.- INKL. MWST

MENU III	PASTA MIT PEPPERONI, OLIVEN UND RUCOLA 	PASTAGRATIN MIT GEMÜSE 	PASTA MIT KRÄUTERRAHMSAUCE 	PASTA MIT PESTO ROSSO 	PASTA MIT TOMATENSAUCE 
-----------------	--	---	--	--	--

PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 5.- INKL. MWST | PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 8.50 INKL. MWST

SALATE	TÄGLICH VERSCHIEDENE FRISCHE UND KREATIVE SALATE IM GLAS CHF 5.- / 7.- INKL MWST
---------------	--

ALLES AUCH ZUM MITNEHMEN ERHÄLTLICH.

HERKUNFT: RIND: SCHWEIZ; SCHWEIN: SCHWEIZ; FISCH: PRODUKTIONSLAND DEUTSCHLAND



VEGETARISCH



VEGAN



KEIN SCHWEINEFLEISCH



ENTHÄLT FISCH