
















# \* MENUPLAN 02.02. – 06.02.2026 \*



MITTAGESSEN: 12:00 – 13:30 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>MENU I</b>	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- GEMÜSEINTOPF 	SERVIETTENKNÖDEL MIT EINER PILZRAHMSAUCE UND RANDENGEMÜSE 
<b>MENU II</b>	GRATINIERTER 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					
<b>MENU III</b>	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					
<b>SALATE</b>	TÄGLICH VERSCHIEDENE FRISCHE UND KREATIVE SALATE IM GLAS CHF 5.- / 7.- INKL MWST				

ALLES AUCH ZUM MITNEHMEN ERHÄLTlich.

HERKUNFT: RIND: SCHWEIZ; SCHWEIN: SCHWEIZ; FISCH: PRODUKTIONS LAND DEUTSCHLAND



VEGETARISCH



VEGAN



KEIN SCHWEINEFLEISCH



ENTHÄLT FISCH