



* MENUPLAN 23.03. – 27.03.2026 *



MITTAGESSEN: 12:00 – 13:30 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU I	SCHUPFNUDELPFANNE MIT GEMÜSE UND KÄSE 	LASAGNE ALLE VERDURE 	VEGI ÄLPLERMAGRONEN MIT APFELMUS UND RÖSTZWIEBELN 	FRIED RICE 	VEGANE BRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE UND COUNTRY CUTS DAZU MISCHGEMÜSE 
MENU II	KARTOFFELGNOCCHI MIT KRÄUTERCRÉMESAUCE 	RIZ CASIMIR MIT POULETFLEISCH DAZU BASMATIREIS UND BOHNEN 	ÄLPLERMAGRONEN MIT SPECK, APFELMUS UND RÖSTZWIEBELN DAZU OFENGEMÜSE	SEAFOOD-PASTETLI MIT REIS UND BROCCOLI 	RINDS-PATTY MIT CHEDDAR ÜBERBACKEN UND COUNTRY CUTS DAZU MISCHGEMÜSE 
PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 8.- / 5.- (½ PORT) INKL. MWST PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 12.- INKL. MWST					
MENU III	PASTA CINQUE PI 	PASTAGRATIN 	PASTA MIT CHERRYTOMATEN, OLIVEN UND RUCOLA 	PASTA MIT PARMESANSAUCE 	PASTA MIT MASCARPONESAUCE UND FRISCHEM SPINAT 
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; POULET: SCHWEIZ; SCHWEIN: SCHWEIZ; FISCH: NORDOSTATLANTIK



VEGETARISCH



VEGAN



KEIN SCHWEINEFLEISCH



ENTHÄLT FISCH