














* MENUPLAN 27.04. – 01.05.2026 *



MITTAGESSEN: 12:00 – 13:30 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU I	RICOTTA-SPINAT TORTELLONI MIT PINIEN- KERNEN AN EINER RASSIGEN TOMATENSAUCE 	GEMÜSESTICKS MIT VEGANER TARTARSAUCE UND PETERSILIENKARTOFFELN DAZU BLATTSPINAT 	SPÄTZLIPFANNE MIT GEMÜSE UND KÄSE 	PLANTED BASE GESCHNETZELTES MIT CRÈMESAUCE UND SÜSSKARTOFFELSTAMPF DAZU BOHNEN 	GESCHLOSSEN
MENU II	GEBRATENER PANEERKÄSE MIT CURRYSAUCE UND BASMATIREIS DAZU ASIAMIX-GEMÜSE 	MEERFISCHKNUSPERLI MIT TARTARSAUCE UND PETERSILIENKARTOFFELN DAZU BLATTSPINAT 	RINDFLEISCHLASAGNE AL FORNO MIT OFENGEMÜSE 	MAISPOULARDENBRUST MIT RAHMSAUCE UND SÜSSKARTOFFELSTAMPF DAZU BOHNEN 	GESCHLOSSEN
PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 8.- / 5.- (½ PORT) INKL. MWST PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 12.- INKL. MWST					
MENU III	PASTA AL PESTO 	PASTA CARBONARA	PASTA ALL'ARRABBIATA 	ONE POT PASTA MIT ERBSEN, KAROTTEN UND KÄSE 	GESCHLOSSEN
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: FRANKREICH; SCHWEIN: SCHWEIZ; FISCH: NO-ATLANTIK

 VEGETARISCH
  VEGAN
  KEIN SCHWEINEFLEISCH
  ENTHÄLT FISCH