



# \* MENUPLAN 28.04. – 02.05.2025 \*



**MITTAGESSEN:** 12:00 – 13:30 UHR

	<b>MONTAG</b>	<b>DIENSTAG</b>	<b>MITTWOCH</b>	<b>DONNERSTAG</b>	<b>FREITAG</b>
<b>MENU I</b>	BUNTES GEMÜSERISOTTO MIT PILZEN 	VEGANES CURRYGESCHNETZELTES MIT BASMATIREIS 	VEGANE NUGGETS MIT WÜRZJOGHURT UND DAMPFKARTOFFELN DAZU SPINAT À LA CRÈME 	GESCHLOSSEN	SELLERIESCHNITZEL WALLISER-ART MIT BRATKARTOFFELN UND WURZELGEMÜSE 
<b>MENU II</b>	ÄLPLERMAGRONEN MIT APFELMUS 	MEATBALL-SPIESSLI AUS KALBFLEISCH MIT CURRYSAUCE UND BASMATIREIS 	FISCHKNUSPERLI MIT SAUCE REMOULADE UND DAMPFKARTOFFELN DAZU SPINAT À LA CRÈME 	GESCHLOSSEN	POULETSCHNITZEL WALLISER-ART MIT BRATKARTOFFELN UND WURZELGEMÜSE 
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 TOMATEN-BASILIKUMSAUCE 	PASTA MIT 4-KÄSESAUCE 	SPAGHETTI NAPOLI 	GESCHLOSSEN	PASTA «ALLA NORMA» MIT AUBERGINEN UND PESTO AN EINER 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				

ALLE KOMPONENTEN FREI KOMBINIERBAR ZUM SELBST SCHÖPFEN AM SELBSTBEDIENTUNGSBUFFET. ALLES AUCH ZUM MITNEHMEN.

HERKUNFT: POULET: SCHWEIZ; KALB: SCHWEIZ; FISCH: KANADA

VEGETARISCH
 VEGAN
 KEIN SCHWEINEFLEISCH
 ENTHÄLT FISCH