











* MENUPLAN 11.05. – 15.05.2026 *



MITTAGESSEN: 12:00 – 13:30 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU I	GEMÜSE DIM SUM MIT SWEET CHILISAUCE UND BASMATIREIS DAZU GEBRATENER PAK CHOI 	GEMÜSELASAGNE 	PLANT KNUSPERSCHNITZEL MIT ZITRONENMAYO DAZU KARTOFFEL-PASTINAKENSTAMPF UND BROCCOLI 	GESCHLOSSEN	GESCHLOSSEN
MENU II	BAMI GORENG MIT MARINIERTEN TOFUSTÜCKEN UND OMELETTENSTREIFEN 	SCHWEINSBRATEN MIT ROSMARINJUS UND SPÄTZLI DAZU FENCHELGEMÜSE	PANIERTES GOURMETFISCHFILET DAZU KARTOFFEL-PASTINAKENSTAMPF UND BROCCOLI 	GESCHLOSSEN	GESCHLOSSEN
PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 8.- / 5.- (½ PORT) INKL. MWST PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 12.- INKL. MWST					
MENU III	PASTA GORGONZOLA 	PASTA AL PESTO 	PASTA MIT MASCARPONESAUCE UND FRISCHEM SPINAT 	GESCHLOSSEN	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: SCHWEIN: SCHWEIZ; FISCH: NO-ATLANTIK

 VEGETARISCH
  VEGAN
  KEIN SCHWEINEFLEISCH
  ENTHÄLT FISCH