



# \* MENUPLAN 09.06. – 13.06.2025 \*



MITTAGESSEN: 12:00 – 13:30 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>MENU I</b>	GESCHLOSSEN	GEBRATENER REIS MIT EI UND GEMÜSE 	TOFU-KRÄUTER PICCATA MIT COUNTRY CUTS UND RATATOUILLE 	FRÜHLINGSROLLEN MIT SWEET CHILI SAUCE UND BASMATIREIS 	KARTOFFELGRATIN MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE 
<b>MENU II</b>	GESCHLOSSEN	GRATINIERTER TORTELLINI MIT RICOTTA UND SPINAT 	TRUTENPICCATA MIT COUNTRY CUTS UND RATATOUILLE 	FISCHKNUSPERLI MIT TARTARSAUCE UND PETERSILIENKARTOFFELN DAZU BLATTSPINAT 	RINDSBRATEN MIT BUTTERNÜDELI UND BOHNEN 
PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 8.- / 5.- (½ PORT) INKL. MWST   PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 12.- INKL. MWST					
<b>MENU III</b>	GESCHLOSSEN	PASTA AL PESTO 	PASTA NAPOLI 	PASTA MIT ZUCCHETTI-LIMETTENSAUCE 	PASTA MIT SOJA-BOLOGNESE 
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: RIND: SCHWEIZ; TRUTHAHN: FRANKREICH; FISCH: VIETNAM

 VEGETARISCH
  VEGAN
  KEIN SCHWEINEFLEISCH
  ENTHÄLT FISCH