* MENUPLAN 02.11. – 06.11.2026 *

MITTAGESSEN: 12:00 – 13:30 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU I	CRÈMIGE PARMESAN-POLENTA MIT WALDPILZRAGOUT	ONE POT-POTATOES GRIECHISCHE-ART	PLANT BASED NUGGETS MIT VEGANEM RANCH DIP UND BRATKARTOFFELN DAZU SAISONGEMÜSE	MEXIKANISCHE REISPFANNE SIN CARNE	SAMOSA MIT SWEET CHILI-SAUCE UND BASMATIREIS
MENU II	BAUERNBRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE UND KARTOFFELSTOCK DAZU BLUMENKOHL	CANNELLONI DI CARNE MIT RAHMSAUCE	CHICKEN WINGS MIT RANCH DIP UND BRATKARTOFFELN UND SAISONGEMÜSE	MEXIKANISCHE REISPFANNE CON CARNE	GNOCCHI MIT SALBEI UND BUTTER DAZU OFENGEMÜSE
MENU III	PASTA MIT SOJABOLOGNESE	PASTAGRATIN MIT KÜRBIS	PASTA FREGOLA SARDA MIT TOMATENSAUCE UND PESTO	PASTA MIT MEDITERRANEM GEMÜSE UND GORGONZOLA	PASTA ALL' ARRABBIATA
SALATE	TÄGLICH VERSCHIEDENE FRISCHE & KREATIVE SALATE IM GLAS CHF 5.- / 7.- INKL MWST				

MENU I & MENU II = PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 8.- (½ PORTION CHF 5.-) INKL. MWST | PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 12.- INKL. MWST
MENU III = PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 5.- INKL. MWST | PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 8.50 INKL. MWST

ALLES AUCH ZUM MITNEHMEN IM RECIRCLE MEHRWEG-GESCHIRR.

HERKUNFT: RIND: SCHWEIZ; SCHWEIN: SCHWEIZ; POULET: SCHWEIZ

VEGETARISCH VEGAN (INKL. LAKTOSEFREI*) SCHWEINEFLEISCH FISCH* LAKTOSEFREI* SCHARF
GLUTENFREI* WUNSCHMENÜ ENTHÄLT NÜSSE* PROTEINQUELLE

*BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN GEBEN WIR IHNEN GERNE AUSKUNFT. STARKE ALLERGIEN SIND DEM SERVICEPERSONAL UNBEDINGT MITZUTEILEN.