

















* MENUPLAN 15.12. – 19.12.2025 *



MITTAGESSEN: 12:00 – 13:30 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU I	SPRINGROLLS MIT SWEET-CHILISAUCE UND BASMATIREIS DAZU GESCHMORTER PAK CHOI 	PLANTED GESCHNETZELTES MIT MEERRETTICHSAUCE UND PETERSILIENKARTOFFELN DAZU BLATTSPINAT 	RATATOUILLE-COUSCOUS MIT PANEERKÄSE 	CHILI SIN CARNE MIT LANGKORNREIS UND GEBRATENE PFÄLZERKAROTTEN 	PLANTED CRISPY-STRIPS MIT OFENGEMÜSE UND VEGANEM JOGHURTDIP 
MENU II	ÄLPLER MAGRONEN MIT RÖSTZWIEBELN UND APFELMUS 	RINDSIEDFLEISCH MIT MEERRETTICHSAUCE UND PETERSILIENKARTOFFELN DAZU BLATTSPINAT 	POCHIERTER TILAPIA MIT SAFRANSAUCE UND SPÄTZLI DAZU BLUMENKOHL 	CHILI CON CARNE MIT LANGKORNREIS UND GEBRATENE PFÄLZERKAROTTEN 	SCHWEINS CORDON-BLEU MIT COUNTRY CUTS UND OFENGEMÜSE
PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 8.- / 5.- (½ PORT) INKL. MWST PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 12.- INKL. MWST					
MENU III	PASTA AI SALSA TRE FORMAGGI 	PASTA MIT PAPRIKARAHMSAUCE 	PASTA MIT SÜSSKARTOFFEL-ERDNUSSSAUCE 	PASTA MIT FETA, CHERRYTOMATEN UND RUCOLA 	PASTA MIT TOMATENSAUCE 
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				

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

HERKUNFT: RIND: SCHWEIZ; SCHWEIN: SCHWEIZ; FISCH: CHINA

 VEGETARISCH  VEGAN  KEIN SCHWEINEFLEISCH  ENTHÄLT FISCH