















* MENUPLAN 09.06. – 13.06.2025 *



MITTAGESSEN: 12:00 – 13:30 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU I	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 
MENU II	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					
MENU III	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					
SALATE	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