















* MENUPLAN 28.04. – 02.05.2025 *



MITTAGESSEN: 12:00 – 13:30 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU I	BUNTES GEMÜSERISOTTO MIT PILZEN 	VEGANES CURRYGESCHNETZELTES MIT BASMATIREIS 	VEGANE NUGGETS MIT WÜRZJOGHURT UND DAMPFKARTOFFELN DAZU SPINAT À LA CRÈME 	GESCHLOSSEN	SELLERIESCHNITZEL WALLISER-ART MIT BRATKARTOFFELN UND WURZELGEMÜSE 
MENU II	ÄLPLERMAGRONEN MIT APFELMUS 	MEATBALL-SPIESSLI AUS KALBFLEISCH MIT CURRYSAUCE UND BASMATIREIS 	FISCHKNUSPERLI MIT SAUCE REMOULADE UND DAMPFKARTOFFELN DAZU SPINAT À LA CRÈME 	GESCHLOSSEN	POULETSCHNITZEL WALLISER-ART MIT BRATKARTOFFELN UND WURZELGEMÜSE 
PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 8.- / 5.- (½ PORT) INKL. MWST PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 12.- INKL. MWST					
MENU III	PASTA MIT TOMATEN- BASILIKUMSAUCE 	PASTA MIT 4-KÄSESAUCE 	SPAGHETTI NAPOLI 	GESCHLOSSEN	PASTA «ALLA NORMA» MIT AUBERGINEN UND PESTO AN EINER 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: POULET: SCHWEIZ; KALB: SCHWEIZ; FISCH: KANADA



VEGETARISCH



VEGAN



KEIN SCHWEINEFLEISCH



ENTHÄLT FISCH