














# \* MENUPLAN 25.08. – 29.08.2025 \*



MITTAGESSEN: 12:00 – 13:30 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU I	PLANTED-DAY STEAK-RAGOUT MIT RAUCHPAPRIKASAUCE UND COUSCOUS DAZU RÜEBLIGEMÜSE 		LASAGNE ALLE VERDURE 	GEMÜSEEINTOPF AFRICAN-STYLE MIT KARTOFFELN 	TOFUWÜRFEL NACH ZÜRCHER-ART MIT KARTOFFELSTAMPF UND KOHLRÄBLI 
MENU II	PLANTED-DAY CRISPY-STICKS MIT CHIMICHURRI-DIPSAUCE UND COUSCOUS DAZU RÜEBLIGEMÜSE 	GESCHLOSSEN	LASAGNE AL FORNO MIT MISCHGEMÜSE 	PANIERTES DORSCHFILET MIT TARTARSAUCE UND PETERSILIENKARTOFFELN DAZU RAHMSPINAT 	SCHWEINSGESCHNETZELTES NACH ZÜRCHER-ART MIT KARTOFFELSTAMPF UND KOHLRÄBLI
PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 8.- / 5.- (½ PORT) INKL. MWST   PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 12.- INKL. MWST					
MENU III	PASTA NAPOLI 		PASTA GREEK-STYLE MIT FETA, SALATGURKEN UND DILL 	PASTA MIT ZUCCHETTI- LIMETTENSAUCE 	PASTA MIT TOMATEN, PEPERONI UND BASILIKUM 
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; POULET: SCHWEIZ; SCHWEIN: SCHWEIZ; FISCH: VERARBEITUNG IN NIEDERLANDEN GEFANGEN IN NO-PAZIFIK

 VEGETARISCH  VEGAN  KEIN SCHWEINEFLEISCH  ENTHÄLT FISCH