













# \* MENUPLAN 22.06. – 26.06.2026 \*



MITTAGESSEN: 12:00 – 13:30 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU I	SPINATGNOCCHI MIT GORGONZOLASAUCE 	VEGETARIEN BUTCHER NUGGETS MIT HOT!! SRIRACHAMAYO UND COUNTRY CUTS DAZU OFENGEMÜSE 		PLANT-BURGER PATTY MIT VEGANER TARTARSAUCE UND PETERSILIEN-KARTOFFELN DAZU TAGESGEMÜSE 	
MENU II	RED CURRY MIT GEMÜSE UND TOFUWÜRFEL DAZU BASMATIREIS UND KEFEN 	SCHWEINSSTEAK MIT HOT!! SRIRACHAMAYO UND COUNTRY CUTS DAZU OFENGEMÜSE	GESCHLOSSEN	PANIERTES SEELACHSFILET MIT TARTARSAUCE UND PETERSILIENKARTOFFELN DAZU TAGESGEMÜSE 	POULET HOT DOG MIT VERSCHIEDENEN SAUCEN UND BRATKARTOFFELN 
PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 8.- / 5.- (½ PORT) INKL. MWST   PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 12.- INKL. MWST					
MENU III	PASTA MAC AND CHEESE 	PASTA MIT PEPERONI, RUCOLA UND CHERRYTOMATEN 		PASTA AL PESTO 	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				

ALLES AUCH ZUM MITNEHMEN ERHÄLTlich.

HERKUNFT: SCHWEIN: SCHWEIZ; POULET: SCHWEIZ; FISCH: KASACHSTAN



VEGETARISCH



VEGAN



KEIN SCHWEINEFLEISCH



ENTHÄLT FISCH