



* MENUPLAN 19.10. – 23.10.2026 *



MITTAGESSEN: 12:00 – 13:30 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU I	ONEPOT-GNOCCHI MIT SOJABOLO, PEPERONI, ZUCCHETTI UND ZWIEBELN ✓ 	LINSENCURRY MIT PANEERKÄSE  ★  	VEGAN CHICKERIKI NUGGETS MIT HOT- KETCHUPSAUCE UND COUNTRY CUTS DAZU BLUMENKOHL ✓   	GEMÜSELASAGNE AL FORNO  ★	KÜRBIS-AGNOLOTTI MIT KRÄUTERRAHMSAUCE 
MENU II	ONEPOT-GNOCCHI MIT RINDSHACKFLEISCH, PEPERONI,ZUCCHETTI, ZWIEBELN UND PARMESAN  ★ 	SCHWEINSSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER UND SPÄTZLI DAZU KAROTTENWEDGES  	POULETSCHENKEL MIT BBQ-SAUCE UND COUNTRY CUTS DAZU BLUMENKOHL   	KALBSRAGOUT MIT CHAMPIGNONS- RAHMSAUCE UND POLENTA DAZU BOHNEN  	PIZZA VERDURA  ★
MENU III	PASTA ALL' ARRABBIATA ✓	PASTA CINQUE P ✓	PASTA MIT PILZRAHMSAUCE 	PASTA MIT HERBSTGEMÜSE ✓	PASTA AL PESTO ROSSO ✓ 
SALATE	TÄGLICH VERSCHIEDENE FRISCHE & KREATIVE SALATE IM GLAS CHF 5.- / 7.- INKL MWST				
MENU I & MENU II = PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 8.- (½ PORTION CHF 5.-) INKL. MWST PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 12.- INKL. MWST MENU III = PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 5.- INKL. MWST PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 8.50 INKL. MWST					

ALLES AUCH ZUM MITNEHMEN IM RECIRCLE MEHRWEG-GESCHIRR.

HERKUNFT: RIND: SCHWEIZ; SCHWEIN: SCHWEIZ; POULET: SCHWEIZ; KALB: SCHWEIZ

 VEGETARISCH  VEGAN (INKL. LAKTOSEFREI*)  SCHWEINEFLEISCH  FISCH*  LAKTOSEFREI*  SCHARF
 GLUTENFREI*  WUNSCHMENÜ  ENTHÄLT NÜSSE*  PROTEINQUELLE

*BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN GEBEN WIR IHNEN GERNE AUSKUNFT. STARKE ALLERGIEN SIND DEM SERVICEPERSONAL UNBEDINGT MITZUTEILEN.