


















# \* MENUPLAN 20.10. – 24.10.2025 \*



**MITTAGESSEN:** 12:00 – 13:30 UHR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>MENU I</b>	TORTELLONI MIT GRUYÈREKÄSEFÜLLUNG MIT PESTO ROSSO-SAUCE 	CURRYEINTOPF MIT PLANTED, BUNTEM GEMÜSE UND BASMATIREIS 	KÜRBIS-KARTOFFELGRATIN 	BRATKARTOFFELN MIT WURZELGEMÜSE UND GEBRATENEN TOFUWÜRFELN 	BLUMENKOHL-SCHNITZEL MIT LANGKORNREIS UND PEPERONATA 
<b>MENU II</b>	RÖSTI WALLISER-ART MIT TOMATEN UND RACLETTEKÄSE 	POULET-CURRYEINTOPF MIT BUNTEM GEMÜSE DAZU BASMATIREIS 	RINDSRAGOUT AN BALSAMICOSAUCE MIT POLENTA UND BOHNEN 	SCHWEINSGESCHNETZELTES AN GRÜNER PFEFFER-RAHMSAUCE MIT BRATKARTOFFELN UND WURZELGEMÜSE 	KALBSBURGER-PATTY MIT CHEDDAR ÜBERBACKEN MIT LANGKORNREIS UND PEPERONATA 
PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 8.- / 5.- (½ PORT) INKL. MWST   PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 12.- INKL. MWST					
<b>MENU III</b>	PASTA MIT OLIVEN UND RUCOLA DAZU TOMATENSAUCE 	PASTA MIT BASILIKUM-PESTOSAUCE 	PASTA MIT TOMATEN, RUCOLA UND GERÖSTETEM NUSSMIX 	PASTA MIT MIT PEPERONI-CRÈMESAUCE 	PASTA MIT KÄSERAHMSAUCE 
PREIS SCHÜLER*INNEN: CHF 5.- INKL. MWST   PREIS LEHRER*INNEN/MITARBEITER*INNEN/EXTERNE: CHF 8.50 INKL. MWST					
<b>SALATE</b>	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; SCHWEIN: SCHWEIZ; POULET: SCHWEIZ; KALB: SCHWEIZ

 VEGETARISCH  VEGAN  KEIN SCHWEINEFLEISCH  ENTHÄLT FISCH