

# MENÜ

28.10. – 01.11.2024

## PREISE

Tagesmenü:

Lernende:  
CHF 10.-

Lehrpersonen:  
CHF 14.50

## INFO

Allergene gemäss Liste „Allergene Stoffe und Ergänzungen“. Spuren von Sellerie, Senf, Schalenfrüchten und Erdnüssen können in allen Produkten enthalten sein.

## MONTAG

### FLEISCH

BEINSCHINKEN AN HONIGSAUCE  
MIT GRATIN DAUPHINOIS

### VEGETARISCH

GRATIN DAUPHINOIS MIT PILZE  
UND GEMÜSE

## DIENSTAG

### FLEISCH

POULETSTEAK AN STEINPILZEN  
MIT SPIRALTEIGWAREN

### VEGETARISCH

STEINPILZE MIT GEMÜSE UND  
SPIRALTEIGWAREN

## MITTWOCH

### FLEISCH

FISCHPASTETE MIT REIS

### VEGETARISCH

TOFURAGOUT MIT REIS

## DONNERSTAG

### FLEISCH

SCHWEINSKOTELETTE MIT  
GORGONZOLA AN BIRNENSAUCE  
MIT KARTOFFELN UND GNOCCHI

### VEGETARISCH

GNOCCHI MIT BIRNE



## FREITAG

### FLEISCH

POULET NEMS MIT  
CHINESISCHEN NUDELN

### VEGETARISCH

VEGI DIM SUM MIT  
CHINESISCHEN NUDELN

### Deklaration:

Rind: ARG, CH, URY  
Poulet: CH, FRA, HUN, SVN  
Schwein: CH

Lamm: FRA, NZL  
Truthahn: CH, FRA  
Fisch: MSC/ASC Fangzone 31