

# MENÜ

18.11. – 22.11.2024

## 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

POULETSCHENKEL AUF  
BASQUAISER ART MIT  
POMMES DUCHESSE

### VEGETARISCH

KÄSEPLÄTZCHEN MIT POMMES  
DUCHESSE

## DIENSTAG

### FLEISCH

KANINCHENSCHENKEL MIT  
CONFIT, ZWIEBELN UND  
TEIGWAREN

### VEGETARISCH

TEIGWARENGRATIN MIT GEMÜSE

## MITTWOCH

### FLEISCH

KALBSRAGOUT MIT REIS UND  
GEMÜSE

### VEGETARISCH

FALAFEL MIT QUARKSAUCE

## DONNERSTAG

### FLEISCH

RINDSCANNELLONI AN  
TOMATENSAUCE

### VEGETARISCH

SPINATRICCOTTA MIT  
CANNELLONI AN  
TOMATENSAUCE



## FREITAG

### FLEISCH

CHESEBURGER MIT  
HAUSGEMACHTEM BROT UND  
POMMES

### VEGETARISCH

VEGIBURGER MIT KÄSE UND  
POMMES

### Deklaration:

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

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