

# MENÜ

20. – 24.01.2025

## 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

KALBSGESCHNETZELTES MIT SPAETZLE

### VEGETARISCH

SPAETZLE MIT GEMÜSE UND KÄSE

## DIENSTAG

### FLEISCH

POULET-INNENFILET SATAY, BASMATIREIS

### VEGETARISCH

VEGI HAMBURGER, BASMATIREIS

## MITTWOCH

### FISCH

LACHSFILET AN PETERLISAUCE  
SALZKARTOFFELN

### VEGETARISCH

GEKOCHTE EIER IN TOMATEN SAUCE  
TEIGWAREN

## DONNERSTAG

### FLEISCH

KALBSBRATWURST  
ZWIEBELSAUCE, RÖSTI

### VEGETARISCH

RÖSTI MIT GEMÜSE GRATIN



## FREITAG

### FLEISCH

ENTRECOTE CAFE DE PARIS,  
COUNTRY CUTS

### VEGETARISCH

VEGI NUGGETS,  
COUNTRY CUTS

### Deklaration:

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

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