MENÜ

24.02. - 28.02.2025

MONTAG

FLEISCH

RINDS POLPETTE AN TOMATENSAUCE MIT TEIGWAREN

VEGETARISCH

TEIGWAREN AN TOMATENSAUCE MIT GEMÜSE

DIENSTAG

FLEISCH

LAMMFILET MIT KARTOFFELGRATIN UND FLAGEOLET

VEGETARISCH

KARTOFFELGRATIN MIT GEMÜSE

MITTWOCH

FLEISCH

LACHSFORELLE AN KRUSTENSAUCE MIT REIS

VEGETARISCH

SAMOSA MIT QUARKSAUCE

Deklaration:

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

Schwein: CH

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

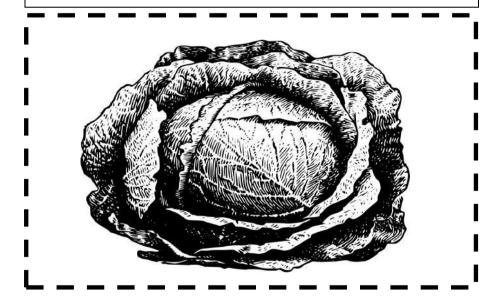
DONNERSTAG

FLEISCH

BRÜSSELLER ENDIVIE MIT BEINSCHINKEN UND GRATINIERTEN SALZKARTOFFELN

VEGETARISCH

BRAISIERTE ENDIVIE MIT KÄSE



FREITAG

FLEISCH

POULET-FLÜGELI AUF THAI-ART MIT GEMÜSENUDELN

VEGETARISCH

GEMÜSENUDELN MIT QUORN

Lamm: FRA, NZL Truthahn: CH, FRA

Fisch: MSC/ASC Fangzone 31