

MENÜ

01.06. – 05.06.2026

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 NACH MARROKKO ART MIT EBLY

VEGETARISCH

QUORN GESCHNETZELTES MIT EBLY

DIENSTAG

FLEISCH

RAVIOLI MIT KÄSEFÜLLUNG UND SPECK UND TOMATENCOULIS

VEGETARISCH

RAVIOLI MIT ZITRONENFÜLLUNG UND TOMATENCOULIS

MITTWOCH

FLEISCH

SPARGELN MIT POULET RAGOUT UND BRATKARTOFFELN

VEGETARISCH

SPARGELN MIT GEMÜSE UND RACLETTE KÄSE

DONNERSTAG

FLEISCH

MAISPOULETBRUST MIT TEIGWAREN UND GEMÜSE AN MORCHELRAHMSAUCE

VEGETARISCH

TEIGWARENGRATIN MIT GEMÜSE



FREITAG

FLEISCH

KALBSFRIKASSE MIT HAUSGEMachten SPÄTZLI

VEGETARISCH

SPÄTZLI PFANNE MIT PILZEN

Deklaration:

Rind: ARG, CH, URY
Poulet: FRA, HUN, SVN
Schwein: CH
BROT. CH .FR

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

Änderungen vorbehalten