

MENÜ

31.08 – 04.09.2026

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

HAUSGEMACHTE RINDS
LASAGNE

VEGETARISCH

VEGETARISCHE TORTELLINI

DIENSTAG

FLEISCH

POULETSCHENKEL MIT
ESTRAGON-SAUCE UND
RISOTTO

VEGETARISCH

ARTISCHOCKEN-RISOTTO

MITTWOCH

FLEISCH

RINDSGESCHNETZELTES MIT
ROTWEINSAUCE UND NUDELN

VEGETARISCH

FRÜHLINGSROLLEN MIT
NUDELN

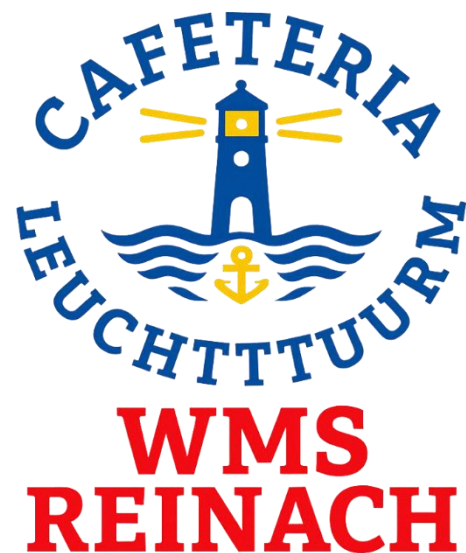
DONNERSTAG

FLEISCH

KALBSBRATEN AN
THYMIANSAUCE MIT
BRATKARTOFFELN UND GEMÜSE

VEGETARISCH

RANDEN-FALAFEL



FREITAG

FISCH

LACHS AN HUMMERSAUCE MIT
REIS

VEGETARISCH

REIS GALETTEN

Deklaration:

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

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

Änderungen vorbehalten