

Woche 28

Menüplan vom

06. Juli

bis

10. Juli 2020

SCHULE

	Tages Menü	Vegetarisches Menü	Tages Hit	Suppe/Pastaplausch/Dessert
Mo 06.07.	<input type="checkbox"/> Schweinshufschnitzel *° <input type="checkbox"/> Café de Paris * <input type="checkbox"/> Gersotto <input type="checkbox"/> Glasierte Rüebliwürfel *° s	<input type="checkbox"/> Äpler Makkaroni <input type="checkbox"/> Roter Kabissalat *° s <input type="checkbox"/> Apfelmus *° s	<input type="checkbox"/> Pouletbratwurst * <input type="checkbox"/> Zwiebelsauce *° <input type="checkbox"/> Gebratene Mini-Kartoffeln *° s <input type="checkbox"/> Gelbe Bohnen *° s	<input type="checkbox"/> Rindsbouillon Buchstaben ° <input type="checkbox"/> Makkaroni ° <input type="checkbox"/> Napoli Sauce *° <input type="checkbox"/> Blueberry Muffin s
Di 07.07.	<input type="checkbox"/> Rindshackbraten *° <input type="checkbox"/> Stroganow Sauce * <input type="checkbox"/> Röstikroketter ca. 5 Stk * <input type="checkbox"/> Rotkraut *° s	<input type="checkbox"/> Quorn-Hackbraten s <input type="checkbox"/> Stroganow Sauce * <input type="checkbox"/> Schupfnudeln <input type="checkbox"/> Kohlrabi *° s	<input type="checkbox"/> Gemüseblume *° s <input type="checkbox"/> All'arrabbiata Sauce *° <input type="checkbox"/> Spiralen ° <input type="checkbox"/> Rüebli Salat *° s	<input type="checkbox"/> Fenchelpüreesuppe * s <input type="checkbox"/> Spiralen ° <input type="checkbox"/> Zucchini-Frischkäse-Sauce * s <input type="checkbox"/> Erdbeer-Himbeerterrine s
Mi 08.07.	<input type="checkbox"/> Fischstäbli (MSC) ca. 4 Stk ° <input type="checkbox"/> Tartar-Dip * <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln *° s <input type="checkbox"/> Rahmspinat * s	<input type="checkbox"/> Soja Knusperstäbchen ca. 3 Stk ° <input type="checkbox"/> Tartar-Dip * <input type="checkbox"/> Bio Knospe-Spätzli ° <input type="checkbox"/> Randensalat *° s	<input type="checkbox"/> Vegi Frühlingsrollen 2 Stk ° <input type="checkbox"/> Süss-Sauer Dip *° <input type="checkbox"/> Gelber Basmatireis (Reis Bio & Fairtrade) *° <input type="checkbox"/> Blumenkohl *° s	<input type="checkbox"/> Grünerbssuppe * <input type="checkbox"/> Bio Vollkorn Müscheli ° <input type="checkbox"/> Pouletopf mit getrockneten Tomaten * <input type="checkbox"/> Zitronencake s
Do 09.07.	<input type="checkbox"/> Kalbs-Kebab *° <input type="checkbox"/> Kebabsauce *° <input type="checkbox"/> Pitabrot 1 Stk ° <input type="checkbox"/> Cole Slaw Salat *° s	<input type="checkbox"/> Quorngeschnetzeltes * <input type="checkbox"/> Casimirsauce * <input type="checkbox"/> Vollreis (Reis Bio & Fairtrade) *° <input type="checkbox"/> Melonenkompott mit Pfefferminze *° s	<input type="checkbox"/> Zucchini-Piccata-Puffer 2 Stk * s <input type="checkbox"/> Tomatensauce *° <input type="checkbox"/> Linguine ° <input type="checkbox"/> Broccoli *° s	<input type="checkbox"/> Kartoffelcremesuppe * s <input type="checkbox"/> Linguine ° <input type="checkbox"/> Truten-Carbonarasauce * <input type="checkbox"/> Schoggi mousse *
Fr 10.07.	<input type="checkbox"/> Poulet-Frikassee * <input type="checkbox"/> Ebly ° <input type="checkbox"/> Romanesco *° s	<input type="checkbox"/> Tortellini mit Ricotta und Spinat s <input type="checkbox"/> Drei Käse Sauce * <input type="checkbox"/> Bunter Gemüsesalat *° s <input type="checkbox"/> Sauerrahm-Gurkensalat * s	<input type="checkbox"/> Sommerliche Gemüse-Frittata *° <input type="checkbox"/> Sour-Cream-Dip * <input type="checkbox"/> Schalenkartoffelschnitze *° s <input type="checkbox"/> Peperonata *° s	<input type="checkbox"/> Blumenkohl-püreesuppe * s <input type="checkbox"/> Bio Knospe-Farfalle ° <input type="checkbox"/> Bolognesesauce (R) *° <input type="checkbox"/> Aprikosencreme * s

menuandmore verwendet ausschliesslich Schweizer Fleisch und Geflügel.

Legende: * glutenfrei ° laktosefrei s saisonal

