

 <b>WOCHENHIT KW15</b>	<b>Mo 09. April</b>	<b>Di 10. April</b>	 <b>Mi 11. April</b>	 <b>Do 12. April</b> <b>Bü</b>	<b>Fr 13. April</b>
<b>Bärlauch-Agnolotti</b> (G/L) an leichter Rahmsauce (L) Bunter Frühlingssalat mit Edamame	<b>hausgemachte Lasagne</b> (G/L) mit Rindsbolognese V: mit Spinat und Fetakäse (G/L) gemischter Blattsalat	<b>Rindsgeschnetzeltes</b> Bratensauce Vegi: Sellerieschnitzel Spätzli Rotkraut mit Apfel	<b>Pilzragout</b> Jägersauce (L) Polenta Bramata (L) Zucchetti	<b>Kalbsbratwurst</b> (S) Vegi: Quorn-Schnitzel Zwiebelsauce (G) Kartoffelstock (L) Rosenkohl	<b>"Riz Casimir" mit Poulet</b> Vegi: Tofu-Ragout an leichter Curry-Kokosnussauce mit Früchten Basmatireis
<b>WOCHENHIT KW16</b>	<b>Mo 16. April</b>	 <b>Di 17. April</b>	<b>Mi 18. April</b> <b>Bü</b>	<b>Do 19. April</b>	 <b>Fr 20. April</b>
<b>Gehacktes (Rind) mit Hörnli</b> (G) Vegi: Sojagehacktes Apfelmus	 <b>Poulet Cordon bleu</b> (G/L) Vegi-Cordon-bleu (G/L) Country Cuts Blattsalat	<b>Fischstäbchen MSC</b> (G) Vegi: Bulgur-Burger (G) Tartarsauce (L) Limetten-Pilaw gehackter Rahmspinat (L)	<b>Trutenpiccata</b> (G/L) Vegi: Gemüseburger (G) Tomatenspaghetti (G) Erbsengemüse	<b>Chili con carne (Rind)</b> Vegi: sin Carne (Soja) Trockenreis Maiskolben	<b>Mediterrane Dinkel-Gemüsepenne</b> (G) Brokkoli Cheese Nuggets (G/L) <b>Mini-Cremeschnitte</b> (G/L)
 <b>WOCHENHIT KW17</b>	<b>Mo 23. April</b>	<b>Di 24. April</b>	<b>Mi 25. April</b>	 <b>Do 26. April</b>	<b>Fr 27. April</b>
<b>Pizza 50/50</b> (G/L) Margherita/Spinat mit Fetakäse Vegi: 100% Margherita Blattmischsalat <b>Schokoladenbrownie</b> (G/N)	<b>Geflügelwiennerli</b> mit Senf Vegi: Auberginenpiccata (G/L) Schupfnudeln (G) Rüebli	<b>Meatballs (Rind)</b> (G) Tomaten-Koriandersauce Vegi: Falafelkugeln Ebly Zuckerschoten	<b>Hörnli-Auflauf</b> mit Trutenschinken (G/L) Vegi: Hörnliaufauf mit Zucchini Apfelmus	<b>Tilapia Fischknusperli</b> (G) sweet & sour Vegi: Gemüseknoketten (G) fried rice	<b>Trutenragout Stroganoff</b> (G/L) Paprikarahmsauce (L) Vegi: Sojageschnetzeltes Nudeln
<b>FERIEN KW18</b>	<b>FRÜHLINGSFERIEN 30. April bis 04. Mai 2018</b>				
 <p style="font-size: 2em; color: orange;">Viel Spass und gute Erholung !</p>					
 <b>WOCHENHIT KW19</b>	<b>Mo 07. Mai</b>	<b>Di 08. Mai</b> <b>Bü</b>	 <b>Mi 09. Mai</b>	<b>Do 10. Mai</b>	<b>Fr 11. Mai</b>
<b>Schinkensteak Hawaii</b> (S) Vegi: Tofusteak Hawaii Curry-Kokosmilchsauce mit Ananas Trockenreis	<b>Paniertes Pouletschnitzel</b> (G) Vegi: Vegischnitzel (G) Vollkornspaghetti Napoli grüne Bohnen	<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> an Rahmsauce (L) Vegi: Sojageschnetzeltes Kartoffelgratin (L) Brokkoli	<b>Welsfilet im Kräutereimantel</b> gebraten (VN) (G/L) Vegi: Auberginen Piccata (G/L) Safranreis Rahmspinat (L)	<b>Auffahrt</b> 	

**Fleischerkunft:**

CH sofern nicht anders deklariert

Inhalts-Kennzeichnung: G=Gluten L=Lactose N=Nüsse S=Schweinefleisch oder Schweinefleischanteile (Fette)

**Produktionsverfahren:**

Grundsätzlich verwenden wir kein Saucenpulver sowie kein Aromat. Unsere Bratensauce wird aus Rindfleisch frisch hergestellt

je nach Schule gibt es optionale Leistungen wie Salate, Brot, Dessert, Früchte etc. welche in diesem Grund-Menüplan nicht aufgeführt sind.

**Bü** Blattsalat anstelle Gemüse



öfters ein Vegi Menü - die Reduktion des Fleischkonsums ist ein persönlicher und aktiver Beitrag ans Klima