

 WOCHENHIT KW39	Mo 24. September	Di 25. September	 Mi 26. September	 Do 27. September	Fr 28. September
TexMex Wrap mit Qorn Peperoni, Mais Guacamole Eisbergsalat	Pouletschnitzel (G) Vegi: Gemüseschnitzel(G) Schupfnudeln Schwarzwurzelgemüse	Meatballs (Rind) (G) Vegi: gebratene Quornschnitzel Kräuterjus Kartoffelstock Kohlrabistäbchen	Äplermagronen (G/L) mit Röstzwiebeln Apfelmus	Schlemmerfilet Bordelaise (G) Vegi: Soja-Weizen Cordon-Bleu Trockenreis RüebliGemüse	 Kürbiscrème- suppe (L) mit ge- rösteten Kürbiskernen Geflügelwienerli Bunter Blattsalat geschnittenes Hausbrot (G)
WOCHENHIT KW40	Mo 01. Oktober	 Di 02. Oktober	Mi 03. Oktober Bü	Do 04. Oktober	Fr 05. Oktober
Poulet Satay-Spiessli (TH) (G/L) mit Erdnuss-Sauce (N) Vegi: Tofu-Gemüse-Spiessli Basmatireis, Chinakohlsalat mit geröstetem Sesam	Pouletgeschnetzeltes mit Champignonsauce (G/L) Vegi: Tofugeschnetzeltes Teigwaren grüne Bohnen	Chili sin carne Soja-Gemüse-Chili Duftreis Mini-Cremeschnitte	Truten Piccata (G/L) Vegi: Gemüsepiccata (G/L) Tomaten-Spaghetti (G) Brokkoli	Spiralen à la contadina (G) mit Auberginen, Champignon, Tomaten und Parmesan Saisonaler Blattsalat	Crêpes süss und salzig (G) Rindschackfleisch Vegi: Kräuterfrischkäse Apfelmus Zimtucker
KW41 - 42	HERBSTFERIEN 08. BIS 19. OKTOBER 2018				
					
 WOCHENHIT KW43	 Mo 22. Oktober	Di 23. Oktober	 Mi 24. Oktober	Do 25. Oktober	Fr 26. Oktober
Angelotti (G/L) mit Kürbisfüllung leichte Kräuterrahmsauce (L) Saisonblattsalat	Welsfilet im Eimantel (G/L) Vegi: Tofu im Eimantel (G/L) Wildreis gehackter Rahmspinat (L)	Geflügelbratwurst V: Vegi-Bratwurst Zwiebelsauce (G) Feincremige Polenta (L) Zucchini-Gemüse	Vegi-Schnitzel (G) Champignonsauce (L) Nüdeli (G) Rüebli	Riz Casimir Pouletstreifen (BR) V: Bio-Tofu-Ragout leichte Currysauce mit Kokosnussmilch und Früchten Mandelreis (N)	Cevapcici (G) V: panierte Gemüsesticks (G) Tomatensauce Bulgur Pilaw (G) Ratatouille-Gemüse
 WOCHENHIT KW44	Mo 29. Oktober	Di 30. Oktober	 Mi 31. Oktober	 Do 01. November	Fr 02. November
Vegi Frühlingsrollen sweet & Sour (G) Ananas und Peperoni Fried rice Cole Slaw Salat	Wildgeschnetzeltes an süss pikanter Sauce mit Preiselbeeren Vegi: Bio-Tofu-Ragout Spätzli (G) Rosenkohl	Spaghetti Carbonara (G/L) mit Trutenschinken Vegi: mit Tofustreifen Ofentomaten	Brätchügeli (S) Vegi: Gemüseragout an brauner Rahmsauce (L) Erbsen-Kartoffelstock (L)	Vollkorn-Penne Napoli (G) Reibkäse (L) gebackene Mozzarellasticks (G/L) grüner Blattsalat	Geflügelfleischkäse (L) Vegi: Gemüse-Medailon(G/L) Kartoffelgratin (L) Rüebli

Fleischherkunft:

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