



Kantonsschule Seetal

# Menuplan

Woche vom 21.10. – 25.10.2013.2013



	<b>Suppe</b>	<b>Menu 1</b>	<b>Menu 2 (vegetarisch)</b>	<b>Wochen – Hit Fr.13.50</b>
<b>Montag</b>	Kraftbrühe mit Backerbsen	Rindfleisch Szechuan Nudeln Kefen	Vegetarisches Capuns überbacken mit Käse Zwiebelgarnitur Tagessalat	Sautiertes Hirschgeschnetzeltes an Wildrahmsauce Jänergarnitur Butterspätzli und Rotkraut
<b>Dienstag</b>	Passierte Gemüsesuppe	Kalbs – und Schweinsbraten Bratenjus Kartoffelgratin Apfelrotkraut	Jalapenôs auf orientalischem Gemüse Süsse Chilisauce Bunter Herbstsalat	Sautiertes Hirschgeschnetzeltes an Wildrahmsauce Jänergarnitur Butterspätzli und Rotkraut
<b>Mittwoch</b>	Kokosschaumsuppe	Ravioli mit Tomate – Basilikum- Sauce ( Schwein, Kalb, Rindfleisch ) Reibkäse Italienische Mischsalatschale	Vollkorn Mischreisring mit Gemüseragoutfüllung Saisonsalat	Sautiertes Hirschgeschnetzeltes an Wildrahmsauce Jänergarnitur Butterspätzli und Rotkraut
<b>Donnerstag</b>	Kürbissuppe	Gebackene Pouletbruststreifen Coconut Basmatireis Gelbes Karottengemüse mit Koriander	Gebratenes Mediterranes Gemüse auf Penne an Tomatensugo Mischsalatschale	Sautiertes Hirschgeschnetzeltes an Wildrahmsauce Jänergarnitur Butterspätzli und Rotkraut
<b>Freitag</b>	Karottensuppe mit Ingwer	Lachs – Pangasius – Rölleli gedünstet auf Gemüsebeet Leichte Zitronensauce Salzkartoffeln Dessert	Wähentag Süss oder salzig Tagessalat  Dessert	Sautiertes Hirschgeschnetzeltes an Wildrahmsauce Jänergarnitur Butterspätzli und Rotkraut Dessert

Vollwert - Küche

Ohne Vorbestellung täglich bis 13.15 Uhr: Salatbuffet, Fruchtwähen, Birchermüesli, diverse Sandwiches

\* „ohne Fleisch – Variante“ nicht möglich

