

## Menüplan Mai 2026 HPS

### Mittagessen

Freitag	1. <b>Tag der Arbeit (Schulfrei)</b>
Montag	4. Salat Schweinsschnitzel paniert (CH) Kartoffelspickel aus dem Ofen, Gemüse
Dienstag	5. Salat Penne mit zwei Saucen (Vegi) Zusatzsalat
Donnerstag	7. Salat Kichererbsen-Blumenkohl-Curry (Vegi) Basmatireis
Freitag	8. Salat Rindsgeschnetzeltes Stroganoff (CH) Spätzli
Montag	11. Salat Frische Spargelsuppe, Hausgemachtes Brot (Vegi) Dessert
Dienstag	12. Salat Rindshackdätschli, Paprikarahnsauce (CH) Kartoffelstock, Gemüse
Donnerstag	14. <b>Auffahrt (Schulfrei)</b>
Freitag	15. <b>Brückentag (Schulfrei)</b>
Montag	18. Salat Pouletschnitzel mit Kräuterkruste (CH) Spaghetti mit Tomatensauce
Dienstag	19. Salat Broccolitaler (Vegi) Bratkartoffeln, Gemüse
Donnerstag	21. Salat Gemüsestrudel (Vegi) Zusatzsalat
Freitag	22. Salat Lachsschnitzel an Zitronensauce (Dänemark) Trockenreis, Gemüse
Montag	25. <b>Pfingstmontag (Schulfrei)</b>
Dienstag	26. Salat Lasagne al Forno (Rind, CH) Zusatzsalat
Donnerstag	27. Salat Trutenbraten an Kräutersauce (Italien) Duchesses, Gemüse
Freitag	29. Salat Spargelragout im Blätterteigpastetli (Vegi) Wildreismix

Claudia und Evelyn geben gerne Auskunft bezüglich Lebensmittelallergien!

Sämtliche Mehlspeisen sind hausgemacht und aus Schweizer Mehl. Änderungen vorbehalten.

Das Küchenteam wünscht "En Guete"