

Menü Schule Horgen

Montag 17. August

*«Linguine aglio, olio e peperoncino» und Tomatensauce
Saisongemüse-/Salat, Reibkäse, Blattsalat und Gemüsestangen
– Tagessuppe und Brot –*

☼ ☼ ☼

Dienstag 18. August

*Jumbo-Fischstäbli (MSC/NL), Salzkartoffeln/Vegi: Frühlingsrollen
Saisongemüse-/Salat, Yoghurt-Mayonnaise, Blattsalat/Gemüsestangen
– Tagessuppe und Brot –*

☼ ☼ ☼

Mittwoch 19. August

*Schupfnudeln mit Champignonsauce und Ratatouille
Mozzarella, Blattsalat und Gemüsestangen
– Tagessuppe und Brot –*

☼ ☼ ☼

Donnerstag 20. August

*Hörnli mit «Ghackets» (Rind CH) und Hausgemachtes Apfelmus
Vegi: Soja-Ghackets; Blattsalat und Gemüsestangen
– Tagessuppe und Brot –*

☼ ☼ ☼

Freitag 21. August

*Bratwurst (Schwein/Rind CH), Farmerkartoffeln/Vegi: Vegi-Bratwurst
Saisongemüse-/Salat, Senf, Blattsalat und Gemüsestangen
– Tagessuppe und Brot –*



Über Zutaten die Allergien/Intoleranzen auslösen können informieren wir Sie auf Anfrage gerne.
CH ► Schweiz

Cassis

www.cassis-catering.ch - green event- & schoolcatering

Wir produzieren ökologisch, mit Frischprodukten der Region und Schweizer Fleisch aus extensiver Haltung.

Menü Schule Horgen

Montag 24. August

*Pouletbrust-Filets in Currysauce (CH)/Vegi: «Vegi-Curry»
Jasmin-Reis und Saisongemüse-/Salat, Blattsalat/Gemüsestangen
– Tagessuppe und Brot –*

☼ ☼ ☼

Dienstag 25. August

*«Casarecce alle cinque P» und Zucchini-Pesto
Saisongemüse-/Salat, Reibkäse, Blattsalat und Gemüsestangen
– Tagessuppe und Brot –*

☼ ☼ ☼

Mittwoch 26. August

*Hausgemachte «Quiche Lorraine» (SchweinCH)/Vegi: Gemüse-Quiche
Salat-Auswahl, Blattsalat und Gemüsestangen
– Tagessuppe und Brot –*

☼ ☼ ☼

Donnerstag 27. August

*Kartoffel-Gnocchi mit Salbeibutter, Tomatensauce und Reibkäse
Saisongemüse-/Salat, Blattsalat und Gemüsestangen
– Tagessuppe und Brot –*

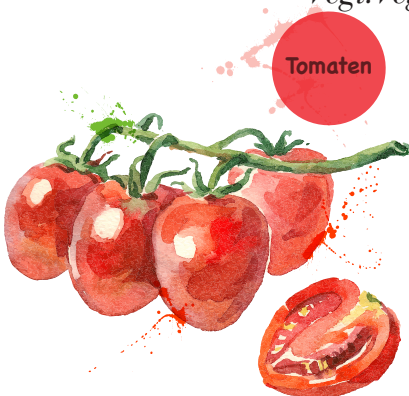
☼ ☼ ☼

Freitag 28. August

*Ofen-Fleischkäse (Schwein CH) mit «Semmel-Brötli» und Senf
Vegi: Vegi-Fleischkäse; Salatauswahl, Blattsalat und Gemüsestangen
– Tagessuppe und Brot –*

Tomaten

Über Zutaten die Allergien/Intoleranzen auslösen können informieren wir Sie auf Anfrage gerne.
CH ► Schweiz



Cassis

www.cassis-catering.ch - green event- & schoolcatering

Wir produzieren ökologisch, mit Frischprodukten der Region und Schweizer Fleisch aus extensiver Haltung.

Menü Schule Horgen

Montag 31. August

*«Nudeln Alfredo» (Rahm) und «Pesto rosso»
Saisongemüse-/Salat, Reibkäse, Blattsalat und Gemüsestangen
– Tagessuppe und Brot –*

☼ ☼ ☼

Dienstag 01. September

*Hamburger (Rind CH) «Bun» und Ofenkartoffeln /Vegi: Vegi-Burger
Ketchup, Coleslaw- und Blattsalat, Gemüsestangen
– Tagessuppe und Brot –*

☼ ☼ ☼

Mittwoch 02. September

*«Piccata alla milanese» (Poulet CH)/Vegi: Zucchini-Piccata
Safran-Risotto und Tomatensauce, Blattsalat und Gemüsestangen
– Tagessuppe und Brot –*

☼ ☼ ☼

Donnerstag 03. September

*Ungarisch Gulasch (Rind CH) mit Sauerrahm /Vegi: «Vegi-Gulasch»
Gnocchetti Sardi, Saisongemüse-/Salat, Blattsalat/Gemüsestangen
– Tagessuppe und Brot –*

☼ ☼ ☼

Freitag 04. September

*Kartoffelgratin mit Speck (CH)/Vegi: geräucherte Tofustückli
Saisongemüse-/Salat-Auswahl, Blattsalat und Gemüsestangen
– Tagessuppe und Brot –*

Über Zutaten die Allergien/Intoleranzen auslösen können informieren wir Sie auf Anfrage gerne.
CH ► Schweiz

Mais



Cassis

www.cassis-catering.ch - green event- & schoolcatering

Wir produzieren ökologisch, mit Frischprodukten der Region und Schweizer Fleisch aus extensiver Haltung.