



Schule Thal

Schulen | Buffet Mittagstisch 19. – 23. Oktober 2026

mmg
Catering & Gastro

KW 43	Vorspeise	Fleisch Fisch	Vegetarisch fleischlos	Info Küche👀🔍👂
Montag 19.10.2026	 Blatt- & Gemüsesalat Dressing Brot	Pouletgeschnetzeltes mit Kürbis und Thymian Teigwaren Rüebli mit Ingwer	Kürbis Agnolotti Kürbis-Thymian Sauce Rüebli mit Ingwer	<i>Frischer Thymian passt perfekt zum süsslichen Kürbis. Er verleiht der Sauce einen geheimen Kräuter-Zauber!</i>
Dienstag 20.10.2026	 Blatt- & Gemüsesalat Dressing Brot	Rinds Gehacktes mit Hörnli Grilltomate	Treber Gehacktes mit Hörnli Grilltomate	<i>Hörnli mit Gehacktem ist ein echter Schweizer Hit! Schmeckt euch die süss-saftige Grilltomate auch so gut dazu?</i>
Mittwoch 21.10.2026	 Blatt- & Gemüsesalat Dressing Brot	Äpler Makkaroni mit Kartoffeln und Käse Röstzwiebeln	Äpler Makkaroni mit Kartoffeln und Käse Röstzwiebeln	<i>Für unsere Äpler Makkaroni backen wir die Zwiebeln ganz langsam in der Pfanne, bis sie goldbraun, knusprig und herrlich süss sind.</i>
Donnerstag 22.10.2026	 Blatt- & Gemüsesalat Dressing Brot	Paniertes Poulet Schnitzel Bratkartoffeln Bohnen	Paniertes Gemüse Schnitzel Bratkartoffeln Bohnen	<i>Psst... das <u>Poulet</u>- und das Gemüseschnitzel werden erst kurz vor dem Braten in feine Brösel gehüllt. So bleiben sie extra knusprig!</i>
Freitag 23.10.2026	 Blatt- & Gemüsesalat Dressing Brot	Pouletbrüstli an Currysauce Jasminreis Gebratener Broccoli	Gemüse Frühlingsrollen Jasminreis Gebratener Broccoli	<i>Unsere Frühlingsrollen sind prall gefüllt mit buntem Knackgemüse. Tunkt sie in die Currysauce für das perfekte Asien-Abenteuer!</i>

Geflügel,- Rind,- Kalb und Schweinefleisch, Brot beziehen wir, falls nicht anders deklariert aus der Schweiz weiz. Beim Fisch ist ebenfalls die Herkunft deklariert. Über Allergene und damit verbundene Unverträglichkeiten stehen Ihnen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.