

Menü Lakeside School Horgen

Montag 22. März

CH ► Schweiz

*Fischplätzchen paniert MSC & Salzkartoffeln / Vegi: Frühlingsrollen
Rahmspinat, Yoghurt-Mayonnaise, Blattsalat und Gemüsestangen
Saisonfrüchte*



Dienstag 23. März

*«Farfalle ai quattro formaggi» und «Pesto rosso»
Saisongemüse, Blattsalat und Gemüsestangen*

Dessert

Pasta Pasta



Mittwoch 24. März

*



Donnerstag 25. März

*Grillbratwurst (Schwein / Kalb CH) mit Senf und Ofen-Kartoffeln
Vegi: Vegi-Bratwurst; „Baked beans“, Blattsalat und Gemüsestangen
Dessert*



Freitag 26. März

*Ricotta-Tortelloni mit Zitronenbutter und Tomatensauce
Saisongemüse, Blattsalat und Gemüsestangen
Saisonfrüchte*



Cassis

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

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

Menü Lakeside School Horgen

Montag 21. Juni

CH ▶ Schweiz

*Grillbratwurst (Schwein/Kalb CH) mit Senf und Bratkartoffeln
Vegi: Vegi-Bratwurst; „Baked beans“, Blattsalat und Gemüsestangen
Dessert*



Dienstag 22. Juni

*Fettuccine «Alfredo» (Rahm/Reibkäse) und «Pesto rosso»
Saisongemüse, Blattsalat und Gemüsestangen
Saisonfrüchte*

Pasta Pasta



Mittwoch 23. Juni

*



Donnerstag 24. Juni

*«Saisongemüse-Pakora» mit Sweet n' sour Sauce
Sojasauce, Jasmin-Reis, Blattsalat und Gemüsestangen
Saisonfrüchte*



Freitag 25. Juni

*«Hamburger» (Rind CH) «Bun» und Cole-Slaw/Vegi: Getreideburger
Ofen-Chips, Ketchup, Blattsalat und Gemüsestangen
Dessert*



Cassis

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

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

Menü Lakeside School Horgen

Montag 26. Oktober

CH ▶ Schweiz

*Fischplätzchen paniert MSC & Salzkartoffeln / Vegi: Vegi-Schnitzel
Yoghurt-Mayonnaise, Rahmspinat, Blattsalat und Gemüsestangen
Saisonfrüchte*



Dienstag 27. Oktober

*«Casarecce carbonara» (Schinken CH)/Vegi: Rahmsauce
Saisongemüse, Reibkäse, Blattsalat und Gemüsestangen
Dessert*

Pasta Pasta



Mittwoch 28. Oktober

*



Donnerstag 29. Oktober

*Thai-Rindscurry (CH)/Vegi: Tofu-Curry, Basmati-Reis
Saisongemüse, Blattsalat und Gemüsestangen
Dessert*



Freitag 30. Oktober

*Gebratene Spätzli mit Rotkraut und Marroni und Biocella-Käse
Saisongemüse, Blattsalat und Gemüsestangen
Saisonfrüchte*



Cassis

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

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