




## Menüplan 20. - 24. November 2023

Öffnungszeiten: 9.00 – 16.00 Uhr  
Mittagessen von 11.30 - 14.00 Uhr

Täglich Suppe, Salatbuffet, hausgemachte Mandelgipfel und vegane Cookies.

---

<b>Montag</b>	Fleischkäse mit Zwiebelsauce, Kartoffelgratin & Herbstsalat an Frenchdressing	Pilz-Gemüse-Strudel, Lyoner Kartoffeln & Rahmspinat
<b>Dienstag</b>	Poulet-Piccata, Cinque Pi Sauce, Honig-Auberginen & Fusilli	Zucchetti-Piccata, Cinque Pi Sauce, Honig-Auberginen & Fusilli
<b>Mittwoch</b>	Brätkügeli an Weissweinsauce, Reis & dreifarbiges Karottengemüse	Wirz-Taschen mit Mascarpone, Weissweinsauce, Reis & dreifarbiges Karottengemüse
<b>Donnerstag</b>	Gelbes Rinds-Curry, gebratene Nudeln & frittierte Zwiebeln	Gelbes Dinkel-Curry, gebratene Nudeln & frittierte Zwiebeln 
<b>Freitag</b>	Teriyaki Lachs (SCT), Japanreis & Miso-Gemüse	Gemüse Sweet & Sour, Japanreis & gebackene Frühlingssrolle 

---

Fleisch/Fisch 23.50, Vegi/Vegan 21.50

**Lieferanten:** Gemüse/Früchte: Marinello, Fleisch: Reif, Fisch/Krustentiere: Dörig, Kaffee: Henauer, Tee: al canton und Länggass-Tee. Butter/Käse: Jumi. Glacé: Sorbetto und Gasparini. Wir beziehen Lebensmittel nach Möglichkeit aus der Region, in IP- oder Bio-Qualität und kochen jeden Tag frisch ohne künstliche Geschmacksverstärker (Glutamat). Wenden Sie sich bezüglich Allergenen und Intoleranzen an unser Küchenteam.

Mit Ihrer Konsumation unterstützen Sie die Qualifikation und Integration erwerbsloser Frauen.