

Menüplan 11. - 15. November 2019

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

Täglich frisches Salatbuffet und hausgemachte Suppe

Montag	Rinds Frit, Babaganush Blumenkohl-Peterli-Gemüse Safranreis	Gemüse-Lasagne Spinat-Herbstsalat mit Baumnüssen & Cranberries an Apfeldressing
Dienstag	Gebratene Pouletbrust an Zitronensauce Nudeln & Erbsen mit Karotten	Szegediner Gulasch mit Spinatspätzli
Mittwoch	Schweins Cordon-Bleu mit Linsensalat & Rosenkohl-Pilzgemüse	Gebackene Champignons Kräuter-Sauerrahm-Quark Salzkartoffeln & Randen-Gemüse
Donnerstag	Ofen Poulet Schenkel an Barbeque Sauce Wedges & Cima di Rape	Kürbis mit Cheddar & Jalapenos Schwarze Bohnen Guacamole
Freitag	Hot Dog mit Salsizza Sauerkraut mit Röstzwiebeln Quinoasalat mit Peperoni & Mozzarella	Dinkel Ragout Kartoffelgratin & Dörrbohnen

Preise: Tagesteller Fleisch/Fisch 22.00, Vegi 20.00, **inkl.** hausgemachtem Eistee und Züriwasser.

Lieferanten: Gemüse/Früchte: Marinello, Fleisch: Reif, Fisch/Krustentiere: Braschler's, Kaffee: Henauer, Tee: al canton und Länggass-Tee. Butter/Käse: Jumi. 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.

