



## Menüplan 01. – 05. Juni 2026

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

Täglich Suppe, Salatbuffet, hausgemachte Mandelgipfel und vegane Cookies.  
Piadina Vegi/Vegan 9.00 – 16.00 Uhr

---

<b>Montag</b>	Grilliertes Poulet mit Zitronen-Kräuter-Öl, Spanische Tortilla mit Kräutersauerrahm und Gemüse mit Safran	Grillierter Paneer mit Zitronen-Kräuter-Öl, Spanische Tortilla mit Kräutersauerrahm und Gemüse mit Safran	
<b>Dienstag</b>	Cevapcici, Pastasalat, Gemüse mit Mais und Tzaziki	Vegancici, Pastasalat, Gemüse mit Mais und Tzaziki	
<b>Mittwoch</b>	Pochierter Rotzunge (NL) an Weissweinsauce, Spargel-Erbсен-Salat, Basilikum-Kartoffelstock	Auberginen-Börek an Sesamsauce, Zatargebäck und Blumenkohl-Nuss-Salat	
<b>Donnerstag</b>	Chicken Nuggets, Wedges, Cocktailsauce und Karotten-Orangen-Salat	Frühlingsrollen, hausgemachte Sweet-Chili-Sauce, Jasminreis und Papaya-Salat	
<b>Freitag</b>	Rindsragout an grober Senf-Sauce, Polentaschnitte und Ofenromanesco	Tomatenbruschetta, Süsskartoffel-Randen-Salat mit Burrata und Rucola	

---

Fleisch/Fisch 23.50, Vegi/Vegan 21.50

**Lieferanten:** Gemüse/Früchte: Reust, Fleisch: Reif, Fisch/Krustentiere: Dörig, Kaffee: Henauer, Tee: Natura und Länggass-Tee, Fredys: Brot, Butter/Käse: Jumi, Glacé: Sorbetto. Unsere Lebensmittel beziehen wir nach Möglichkeit aus der Region, in IP- oder Bio-Qualität. Wir kochen jeden Tag frisch und 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.