



Menüplan 10. – 14. März 2025

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

Montag	Papet vaudois (Waadtländer Saucisson mit Lauch + Kartoffeln), frittierte Zwiebeln & Spiegelei	Süsskartoffel mit Cheddar, schwarzen Bohnen, Guacamole & Nachos
Dienstag	Boeuf bourguignon (Rind) mit Gnocchi alla romana & Dörrbohnen	Rotwein-Risotto mit gebratenen Pilzen, gebackenem Brie, Zucchini & Rucola
Mittwoch	Mediterranes Poulet, spanische Tortilla, Peperonata, Focaccia, Favecreme & Tzatziki	Spanische Tortilla, Peperonata, Focaccia, Favecreme & Tzatziki
Donnerstag	Gyoza (Poulet) mit Asia-Pesto, Chinakohl-Ingwer-Gemüse & Kokosreis	Gyoza mit Asia-Pesto, Chinakohl-Ingwer-Gemüse & Kokosreis
Freitag	Ganze Dorade (FR), Vinaigrette, Rosmarinkartoffeln mit getrockneten Tomaten & Fenchel-Quitten-Gemüse	Marinierte Knollensellerie, Vegijus, Rosmarinkartoffeln mit getrockneten Tomaten & Fenchel-Quitten-Gemüse



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.