



## Menüplan 26. - 30. August 2019

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

**Restaurant Kantine Hermetschloo**  
Marktlücke GmbH  
Hermetschloostr. 70  
CH-8048 Zürich  
Tel.044 212 77 28  
info@kantine-hermetschloo.ch  
www.markt-luecke.ch

**Neu** den ganzen Tag zum Mitnehmen: unsere reichhaltigen **Hermi-Bowls**.  
Und hast du schon unsere erfrischende, hausgemachte **Limonade** probiert?

Täglich frisches Salatbuffet und hausgemachte Suppe

---

<b>Montag</b>	Orientalisch mariniertes Poulet, Fatush-Salat & Babaganush	Spinat-Ricotta-Lasagne mit Tomatensalat
<b>Dienstag</b>	Rindsschmorbraten, grüne Bohnen mit Speck & hausgemachten Spätzli, dazu Rotweinsauce	Zucchetti gefüllt mit Linsen & Feta, Petersilien-Granatapfel-Salat, dazu Tomatenreis
<b>Mittwoch</b>	Fisch-Crevetten-Tätschli, hausgemachte Sweet-Chilli-Sauce, Wok-Gemüse & gebratener Reis mit Ei	Lauch-Käse-Taschen, Schnittlauchquark & Spinat-Randen-Apfel-Salat
<b>Donnerstag</b>	Cevapcici-Spiessli mit Chimichurri, lauwarmer Kartoffelsalat & gebratene Peperoni	Dinkel-Geschnetzeltes an Senfsauce, glasierte Karotten & Rösti
<b>Freitag</b>	Poulet-Curry-Masala, Bombay-Blumenkohl, Basmatireis mit Mandeln & Joghurtsauce	Auberginen-Piccata, Spaghetti an Tomatensauce & Broccoli

---

**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.