



## Menüplan 11. – 15. Januar 2021

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

Täglich Suppe, hausgemachte Mandelgipfel und Sesam-Cranberry-Riegel.  
**Bis 22. Januar 2020 nur als take away.**

<b>Montag</b>	Rinds-Gehacktes mit Hörnli, hausgemachtes Apfelmus und Bergkäse	Vegetarisches Gehacktes mit Hörnli, hausgemachtes Apfelmus und Bergkäse
<b>Dienstag</b>	Paniertes Schweinsschnitzel, Remouladensauce, Salzkartoffeln und Rahmspinat	Gebackene Champignons, Remouladensauce, Salzkartoffeln und Rahmspinat
<b>Mittwoch</b>	Salsiccia mit Cima di Rapa-Peperoni-Gemüse, Morchelsauce und Fusilli	Pesto-Ravioli mit Cima di Rapa-Peperoni-Gemüse und Morchelsauce
<b>Donnerstag</b>	Poulet-Satay mit Kürbisgemüse, Erdnusssauce und Jasminreis	Vegi-Satay-Spiess mit Kürbisgemüse, Erdnusssauce und Jasminreis
<b>Freitag</b>	Rindfleischstreifen an Meaux-Senf-Sauce, Kartoffelstock & Karotten-Edamame-Gemüse	Wurzelgemüse an Meaux-Senf-Sauce Kartoffelstock & Karotten-Edamame-Gemüse



**Preise:** Tagesteller Fleisch/Fisch 22.00, Vegi/Vegan 20.00

**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.