





Menüplan 3. – 7. August 2020

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

Täglich frisches Salatbuffet, Suppe, Mandelgipfel, Granola und Amselspitz-Joghurt und Sesam-Cranberry-Riegel. Alles hausgemacht (ausser dem Amselspitz-Joghurt).

Montag	Rindshamburger im Blätterteig Country Cuts und Coleslaw-Salat	Parmingiana mit Spaghetti aglio e olio und Wildbrokkoli
Dienstag	Ghackets mit Hörnli, Apfelmus und Bergkäse	Süsskartoffel-Curry mit Limettenreis und frittierten Zwiebeln 
Mittwoch	Poulet «Caprese style» mit Portweinsauce, Safranrisotto und gebratenen Zucchetti	Gemüse-Quesadillas mit Guacamole, schwarzen Bohnen und Mais-Mangosalat
Donnerstag	Siedfleisch mit Apfelkren, Rahmspinat und Salzkartoffeln	Gemüse-Spiessli im Tempurateig, Kokos-Chutney mit Jasminreis und Gurken-Sojasalat 
Freitag	Gebratenes Poulet an Tamarindensauce mit Chow mein	Gnocchi mit Salbei-Basilikum-Pesto, Ratatouille und Büffelmozzarella

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.