



Menüplan 30. Mai – 2. Juni 2023

Öffnungszeiten: 9.00 – 16.00 Uhr

Mittagessen von 11.30 - 14.00 Uhr

Täglich Suppe, Salatbuffet, hausgemachte Mandelgipfel und Sesam-Cranberry-Riegel.

Montag

Pfingstmontag geschlossen

Dienstag

Rindfleischtaschen im Blätterteig,
Karotten-Chutney,
Kokos-Kirchererbsen &
Spinat-Soja-Salat

Samosa im Blätterteig,
Karotten-Chutney,
Kokos-Kirchererbsen &
Spinat-Soja-Salat



Mittwoch

Gebratene Pouletstreifen,
Pasta Vesuviana und
gebratene Zucchini
mit Parmesan & Büffelmozzarella

Pasta Vesuviana und
gebratene Zucchini
mit Parmesan & Büffelmozzarella

Donnerstag

Involtini vom ZH-Schwein,
Kartoffelstock,
Senf-Pfeffersauce &
Coco-Bohnen

Pilz-Kräuter-Bällchen,
Kartoffelstock,
Senf-Pfeffersauce &
Coco-Bohnen



Freitag

Rotes Rindscurry,
Jasminreis & Papadam

Rotes Curry mit Räuchertofu,
Jasminreis & Papadam

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.