



## Menüplan 01. – 05. Juli 2024

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

Täglich Suppe, Salatbuffet, hausgemachte Mandelgipfel und vegane Cookies.

**NEU: Piadina 9.00 – 16.00 Uhr Vegi/Vegan**

<b>Montag</b>	Rindsschmorbraten mit hausgemachten Spätzli, Gremolata und Mischgemüse	Mujadarra (Linsen, Reis, Gemüse), Lattich-Gurken Tomatensalat, veganes Joghurt & Papadam	
<b>Dienstag</b>	Poulet Gyros mit Pitabrot, Reis & Auberginen mit Honig	Dinkel-Haloumi-Gyros mit Pitabrot, Reis & Auberginen mit Honig	
<b>Mittwoch</b>	Saltimbocca (Schwein), Risotto mit Basilikum & Ofenranden	Salbei-Gemüse-Schnitte mit Käse, Risotto mit Basilikum, Vegijus & Ofenranden	
<b>Donnerstag</b>	Mariniertes Poulet, Pastasalat, Zucchini-Gemüse mit Oliven & getrockneten Tomaten, dazu Chimichurri	Pastasalat, Käuterbrot, Zucchini-Gemüse mit Oliven & getrockneten Tomaten, dazu Chimichurri	
<b>Freitag</b>	Rotbarsch (ISL) im Ei, Remoladensauce, Kartoffelwürfel & Blattspinat	Panierter Käsetaler mit Honigsenf, Kartoffelwürfel & Blattspinat	

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.