



Menüplan 13. - 17. November 2023

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

Täglich Suppe, Salatbuffet, hausgemachte Mandelgipfel und vegane Cookies.

| | | |
|-------------------|--|--|
| Montag | Pouletschnitzel, Kartoffeln mit Raclettekäse & Süsssaure-Zucchetti | Kohlrabi-Basilikum-Schnitzel, Kartoffeln mit Raclettekäse & Süsssaure-Zucchetti |
| Dienstag | Hackbraten (Rind), Pilzrahmsauce, Pasta & Mischgemüse | Bergeller Brotgletten, Pilzrahmsauce & Mischgemüse |
| Mittwoch | Poulet-Satay-Spiess, Jasminreis, Ajad & Fladenbrot | Mata-Paneer, Jasminreis, Ajad & Fladenbrot |
| Donnerstag | Geschmorte Kalbshaxen mit Gremolata, Polenta & Speck-Bohnen | Gemüse-Linsen-Ragout, gebratene Pilze, Tomatenpilav & Bohnen |
| Freitag | Schinkli, Kräutermeaux-Senf, Sauerkraut & Kartoffelsalat | Gschwellti, viererlei Käse, Kräutermeaux-Senf, Sauerkraut & Randen-Trauben-Salat |



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.