



Menüplan 24. – 28. Juni 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

Montag	Pouletschnitzel, Eisbergsalat mit Erbsen & Kartoffelwürfel, dazu überbackene Peperoni	Auberginen-Schnitzel, Eisbergsalat mit Erbsen & Kartoffelwürfel, dazu überbackene Peperoni	
Dienstag	Geschnetzeltetes vom ZH-Schwein, Rösti & Ofenbroccoli	Momos, Tomatenrelish, Jasminreis & Gurken-Soja-Salat	
Mittwoch	Rinds-Cevapcici mit Joghurtsauce, Tomaten-Bulgur & Coleslaw	Vegi-Cevapcici mit Joghurtsauce, Tomaten-Bulgur & Coleslaw	
Donnerstag	Bami-Goreng mit Kalbfleisch, dazu Gemüse & Flädli	Bami-Goreng mit Gemüse & Räuchertofu	
Freitag	Poulet-Quesadillas mit schwarzen Bohnen, dazu Guacamole & Tortilla-Chips	Vegi-Quesadillas mit schwarzen Bohnen, dazu Guacamole & Tortilla-Chips	

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.