



## Menüplan 14. – 18. April 2025

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

Täglich Suppe, Salatbuffet, hausgemachte Mandelgipfel und vegane Cookies.  
Piadina Vegi/Vegan 9.00 – 16.00 Uhr

---

<b>Montag</b>	Coq au Vin mit Kartoffelstock & Speckbohnen	Vegan-Momos an Soja-Ingwer-Sauce, dazu Sesamspinat & Jasminreis	
<b>Dienstag</b>	Hackfleischbällchen an pikanter Tomatensauce, spanischer Reis mit Gemüse & Kräuterbrot	Gemüsestrudel an pikanter Tomatensauce, spanischer Reis mit Gemüse & Kräuterbrot	
<b>Mittwoch</b>	Egli Frit (DE) an Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln & Rendentatar	Überbackener Blumenkohl mit Tomaten und Käse, dazu Remouladensauce, Salzkartoffeln & Rendentatar	
<b>Donnerstag</b>	Bami Goreng mit Poulet & Adjad	Bami Goreng mit Dinkel & Adjad	
<b>Freitag</b>	<b>Karfreitag geschlossen</b>		

---

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.