



Menüplan 23. - 27. Januar 2023

Öffnungszeiten: 9.00 – 16.00 Uhr

Mittagessen von 11.30 - 14.00 Uhr

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

Montag	Poulet-Tempura mit Pflaumen-Dip, Daal, Reis & Joghurtsauce	Blumenkohl-Tempura mit Pflaumen-Dip, Daal, Reis & Joghurtsauce	
Dienstag	Schweins-Cordon-Bleu, Lauch-Tomaten-Gemüse & Ofenkartoffeln	Auberginen-Cordon-Bleu, Lauch-Tomaten-Gemüse & Ofenkartoffeln	
Mittwoch	Spaghetti an Avocado-Pesto, Poulet-Streifen mit Zucchini, getrockneten Tomaten & Krautstiel	Spaghetti an Avocado-Pesto mit Zucchini, getrockneten Tomaten & Krautstiel, dazu gebratene Pilze	
Donnerstag	Cevapcici, Spätzligratin mit Salbei und Käse & Eisbergsalat mit Radisli, Eiern und Croutons an Frenchdressing	Ricotta-Spinat-Canelloni al Forno, dazu Eisbergsalat mit Radisli, Eiern und Croutons an Frenchdressing	
Freitag	Chilli con Carne, Reis, Gurkensalat & Käsepita	Chili senza Carne, Reis, Gurkensalat & Käsepita	

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.