



Menüplan 22. – 26. April 2024

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

Täglich Suppe, Salatbuffet, hausgemachte Mandelgipfel und vegane Cookies.

Montag	Geschmorter Rindsbraten an Rosmarinsauce, Kartoffelgratin & Karotten-Spargel-Nuss-Gemüse	Vegi-Hackbraten an Champignonsauce, Kartoffelgratin & Karotten-Spargel-Nuss-Gemüse
Dienstag	Lasagne (Rind) dazu Lattichsalat mit Erbsen, Spinat, Petersilie & Gurken an Frenchdressing	Parmigiana di Melanzane, Pilawreis, Lattichsalat mit Erbsen, Spinat, Petersilie & Gurken an Frenchdressing
Mittwoch	Egli Frit (DE), Remouladensauce, Salzkartoffeln & Lauch-Tomaten-Safrangemüse	Gebackene Champignons, Remouladensauce, Salzkartoffeln & Lauch-Tomaten-Safrangemüse
Donnerstag	Poulet Geschnetzeltes mit Gemüse an Hoisin Sauce, gebratener Reis mit Ei & Gurken-Soja-Salat	Vegi-Gschnetzeltes mit Gemüse an Hoisin Sauce, gebratener Reis mit Ei & Gurken-Soja-Salat
Freitag	Fleischkäse mit Spiegelei an Morchelsauce, Butternudeln & Kohlrabi an leichtem Bärlauchpesto	Spinat-Käse-Bällchen an Morchelsauce, Butternudeln & Kohlrabi an leichtem Bärlauchpesto



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.