





Menüplan 22. – 26. Februar 2021

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

Täglich Suppe, hausgemachte Mandelgipfel und Sesam-Cranberry-Riegel.
Bis 26. Februar 2021 nur als take away.

Montag	Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse, Schupfnudeln an Pesto-Rosso-Sauce, dazu Blumenkohl & Büffel Mozzarella	Schupfnudeln an Pesto-Rosso-Sauce, dazu Blumenkohl & Büffel Mozzarella
Dienstag	Siedfleisch mit Apfelkren, Bratkartoffeln & Rahmspinat	Ofenkürbis mit Kräuteröl, Bratkartoffeln & veganer Rahmspinat 
Mittwoch	Poulet-Satay-Spiess mit Erdnusssauce, dazu Wok-Gemüse & Jasminreis	Vegan-Satay-Spiess mit Erdnusssauce, dazu Wok-Gemüse & Jasminreis 
Donnerstag	Rindsgehacktes & Hörnli, dazu hausgemachtes Apfelmus und Bergkäse	Vegi-Gehacktes & Hörnli, dazu hausgemachtes Apfelmus und Bergkäse
Freitag	Schweins-Cordon-Bleu mit Lyoner Kartoffeln und Erbsen	Sellerie-Cordon-Bleu mit Lyoner Kartoffeln und Erbsen

Preise: Tagesteller Fleisch/Fisch 22.00, Vegi/Vegan 20.00

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.



Menüplan 22. – 26. Februar 2021

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

Täglich Suppe, hausgemachte Mandelgipfel und Sesam-Cranberry-Riegel.
Bis 26. Februar 2021 nur als take away.

Montag	Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse, Schupfnudeln an Pesto-Rosso-Sauce, dazu Blumenkohl & Büffel Mozzarella	Schupfnudeln an Pesto-Rosso-Sauce, dazu Blumenkohl & Büffel Mozzarella
Dienstag	Siedfleisch mit Apfelkren, Bratkartoffeln & Rahmspinat	Ofenkürbis mit Kräuteröl, Bratkartoffeln & veganer Rahmspinat
Mittwoch	Poulet-Satay-Spiess mit Erdnusssauce, dazu Wok-Gemüse & Jasminreis	Vegan-Satay-Spiess mit Erdnusssauce, dazu Wok-Gemüse & Jasminreis
Donnerstag	Rindsgehacktes & Hörnli, dazu hausgemachtes Apfelmus und Bergkäse	Vegi-Gehacktes & Hörnli, dazu hausgemachtes Apfelmus und Bergkäse
Freitag	Schweins-Cordon-Bleu mit Lyoner Kartoffeln und Erbsen	Sellerie-Cordon-Bleu mit Lyoner Kartoffeln und Erbsen

Preise: Tagesteller Fleisch/Fisch 22.00, Vegi/Vegan 20.00

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.