



Menüplan 13. – 17. Januar 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

Montag	Poulet-Gyros mit Reis, Eisbergsalat mit Halloumi & Olivenbrot	Dinkel-Gyros mit Reis, Eisbergsalat mit Halloumi & Olivenbrot
Dienstag	Hackfleischbällchen mit überbackenen Süsskartoffeln, schwarze Bohnen & Chimichurri	Vegane Bällchen mit überbackenen Süsskartoffeln, schwarze Bohnen & Chimichurri
Mittwoch	Poulet-Piccata an Tomatensauce, Spaghetti & Ofenbroccoli	Zucchini-Piccata an Tomatensauce, Spaghetti & Ofenbroccoli
Donnerstag	Saltimbocca vom ZH-Schwein mit Jus, Safranrisotto & Grünen Bohnen	Äpler Macronen mit Gemüse, Bergkäse & Apfelmus
Freitag	Egli im Bierteig mit Remouladensauce, Blattspinat mit getrockneten Tomaten & Salzkartoffeln	Sellerie Schnitzel mit Remouladensauce, Blattspinat mit getrockneten Tomaten & Salzkartoffeln



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.