




## Menüplan 12. – 16. Februar 2024

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

Täglich Suppe, Salatbuffet, hausgemachte Mandelgipfel und vegane Cookies.

<b>Montag</b>	Curry Wurst, Bohnen-Speck-Wickel & Wedges	Momo's an Tomatenrelish, Ofenromanesco & Jasminreis	
<b>Dienstag</b>	Rinds-Polpette mit Tomatensauce, Pesto-Pasta & geschmorter Fenchel	Randen-Nuss-Polpette mit Tomatensauce, Pesto-Pasta & geschmorter Fenchel	
<b>Mittwoch</b>	Kalbfleisch-Brätkügel an Morchel-Champignonsauce, Kartoffeln mit Raclettekäse & Erbsen mit Karotten	Gemüse-Tätschli an Morchel-Champignonsauce, Kartoffeln mit Raclettekäse & Erbsen mit Karotten	
<b>Donnerstag</b>	Poulet Tandoori, Mattar Paneer, Basmatireis, Hüttenkäse & Papadam	Mattar Paneer, Basmatireis, Hüttenkäse & Papadam	
<b>Freitag</b>	Rindsragout mit Gremolata, Kartoffelstock & Krautstielgratin	Dinkel-Rosmarin-Ragout mit Gremolata, Kartoffelstock & Krautstielgratin	

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.