



## Menüplan 3. – 7. Februar 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

<b>Montag</b>	Pouletbrust im Blätterteig mit Bratensauce, lauwarmes Taboulé & Kürbis-Nuss-Gemüse	Manouri Käse im Blätterteig, lauwarmes Taboulé & Kürbis-Nuss-Gemüse
<b>Dienstag</b>	Mah-Meh mit Rindfleischstreifen, dazu frittierte Zwiebeln	Mah-Meh mit Dinkel, dazu frittierte Zwiebeln
<b>Mittwoch</b>	ZH-Geschnetzeltes vom Züri Schwein mit Rösti & Broccoli	Falaffel mit Tzatziki, marinierte Ofenaubergine & Safranreis 
<b>Donnerstag</b>	Poulet Knusper, Tartarsauce, buntes Gemüse mit Mais & Fächerkartoffeln mit Kräuteröl	Frittierte Champignons, Tartarsauce, buntes Gemüse mit Mais & Fächerkartoffeln mit Kräuteröl
<b>Freitag</b>	Gehacktes mit Hörnli, dazu hausgemachtes Apfelmus	Vegi-Burrito mit Cheddar, Guacamole & Tex-Salat

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.