



## Menüplan 6. – 10. 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

---

<b>Montag</b>	Rindslasagne, Eisbergsalat mit Karotten, Randen & gebratenen Champignons	Panzarotti, Pestosauce, Eisbergsalat mit Karotten, Randen & gebratenen Champignons
<b>Dienstag</b>	Poulet Satay mit Erdnussauce, Gemüstreifen, Jasminreis & frittierte Zwiebeln	Erdnuss Curry mit Tofu, Jasminreis & frittierte Zwiebeln
<b>Mittwoch</b>	Rindsgeschnetztes an grober Senfsauce, hausgemachte Spätzli & glasierte Karotten	Dinkel-Gemüse-Ragout an grober Senfsauce, hausgemachte Spätzli & glasierte Karotten
<b>Donnerstag</b>	Poulet Cordon-Bleu mit Kartoffelwürfel, Wintergemüse & Tartarsauce	Auberginen Cordon-Bleu mit Kartoffelwürfel, Wintergemüse & Tartarsauce
<b>Freitag</b>	Chili con carne mit Reis, Pitabrot & Avocadocreme	Chili sin carne mit Reis, Pitabrot & Avocadocreme

---



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.