



## Menüplan 22. - 27. November 2021

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

Täglich Suppe, Salatbuffet, hausgemachte Mandelgipfel und Sesam-Cranberry-Riegel.

<b>Montag</b>	Poulet-Tempura, Daal, Hüttenkäse & Bombay-Kartoffeln	Blumenkohl-Tempura, Daal, Hüttenkäse & Bombay-Kartoffeln
<b>Dienstag</b>	Rindshackbraten an Pfefferrahmsauce, Schwarzwurzeln & Fusilli	Krautstiel-Gemüse-Rollen, Schwarzwurzeln, Fusilli & Pfeffersauce
<b>Mittwoch</b>	Saucisson vaudoise, Salzkartoffeln, Rahm-Lauch & süss-saures Gemüse	Vacherin Mont-Dor, Salzkartoffeln, Rahm-Lauch & süss-saures Gemüse
<b>Donnerstag</b>	Rindsgeschnetzeltes mit Gemüse an Hoi-Sin-Sauce, Jasminreis & Curry-Nüsse	Vegi-Tom Kha, Jasminreis & Curry-Nüsse
<b>Freitag</b>	Pouletspiess mit Chimmichurri, Gemüse-Moussaka & Erbsen	Avocado mit Kräuterfüllung, Gemüse-Moussaka & 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.