




Menüplan 14. – 18. August 2023

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

Täglich Suppe, Salatbuffet, hausgemachte Mandelgipfel und vegane Cookies.

Montag	Rindshackbällchen mit Puttanesca-Sauce, Thymiankartoffeln & Zucchini	Arancini mit Puttanesca-Sauce, Rucola und Zucchini
---------------	--	--

Dienstag	Panang-Curry mit Poulet und Gemüse, Kokosreis & Thai-Flädli	Panang-Curry mit Tofu und Gemüse, Kokosreis & (Thai-Flädli) 
-----------------	---	---

Mittwoch	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Rösti & Speckbohnen	Parmigiana mit Tagliatelle & Gurken-Tomaten-Salat 
-----------------	--	---

Donnerstag	Poulet-Stroganoff mit hausgemachten Spätzli & Schnittlauchsauerrahm	Dinkel-Stroganoff mit hausgemachten Spätzli & Schnittlauchsauerrahm
-------------------	---	---

Freitag	Lachs-Teriyaki mit Chinakohl-Ingwer-Gemüse & Jasminreis	Tempura-Gemüse mit Teriyaki-Sauce Chinakohl-Ingwer-Gemüse & Jasminreis
----------------	---	--

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.