



Menüplan 2. – 6. September 2024

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

Täglich Suppe, Salatbuffet, hausgemachte Mandelgipfel und vegane Cookies.
NEU: Piadina 9.00 – 16.00 Uhr Vegi/Vegan

| | | | |
|-------------------|--|--|---|
| Montag | Tod Man Kung mit gebratenem Reis, Asia-Salat & Kokos-Chutney | Thai-Frikadellen mit gebratenem Reis, Asia-Salat & Kokos-Chutney |  |
| Dienstag | Grilliertes Poulet mit Zitronenjoghurt, schwarze Bohnen & Kartoffeln | Auberginen-Süsskartoffel- Schnitte, Zitronenjoghurt, schwarze Bohnen & Kartoffeln |  |
| Mittwoch | Rindsschmorbraten mit Gremolata, Kartoffel-Zucchini-Gratin & Peperonata | Marinierter Sellerie, Vegi-Jus, Kartoffel-Zucchini-Gratin & Peperonata | |
| Donnerstag | Schweinshalssteak mit Kräuterbutter, Pasta-Salat & Ofenbroccoli | Käsetaler mit Senf-Honig, Pasta-Salat & Ofenbroccoli | |
| Freitag | Poulet Gyros mit Reis, Pitabrot & erfrischender Bohnensalat | Vegi-Gyros mit Halloumi, Reis, Pitabrot & erfrischender Bohnensalat | |

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.