



## Menüplan 30. September – 04. Oktober 2024

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 mit Frischkäsefüllung Geschmortes Weisskohlgemüse & Kräuter-Kartoffelstampf	Tomaten-Basilikum-Pasta Zucchetti mit Kräuter-Nuss-Kruste & Olivenfocaccia	
<b>Dienstag</b>	Pfannengerührtes Rindfleisch Ofengemüse mit Feta & Tomatenreis	Pfannengerührtes mit Dinkel Ofengemüse mit Feta & Tomatenreis	
<b>Mittwoch</b>	Poulet-Satay mit Erdnusssauce Asiagemüse & Jasminreis	Gemüse-Satayspiess mit Erdnusssauce Asiagemüse & Jasminreis	
<b>Donnerstag</b>	Rehragout Bergeller Brotgaletten Rotkraut & Marroni	Vegi Wildteller, Rotkraut Marroni, Gebratene Pilze Bergeller Brotgaletten Vegijus & Preiselbeerapfel	
<b>Freitag</b>	Rindshackbraten Grobe Senfsauce Rosmarinkartoffeln & grüne Bohnen	Gemüseschnitte mit Salbei und Luzerner Rahmkäse Grobe Senfsauce Rosmarinkartoffeln & grüne Bohnen	

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.