



Menüplan 12. – 16. Mai 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

Montag	Poulet-Gyros mit Reis, Lattichsalat & Pitabrot	Halloumi-Dinkel Gyros mit Reis, Lattichsalat & Pitabrot
Dienstag	Involtini (ZH-Schwein) an Marsalasaucce, Petersilien-Kartoffelstock & farbiges Karottengemüse	Peperoni gefüllt mit Gemüse & Reis, Jogurthsauce, Erbsen & Sesamgebäck
Mittwoch	Rindsgeschnetzeltes an Meaux-Senfsauce, Spinatspätzli & Mornay-Blumenkohl	Spätzli-Pfanne mit Gemüse, Pilzen, getrockneten Tomaten & gebackenem Käse
Donnerstag	Rinds-Polpette, Tomaten-Oliven-Ragout, Zucchetti-Oregano-Gemüse & Fusilli	Arancini, Tomaten-Oliven-Ragout, dazu Zucchetti-Oregano-Gemüse
Freitag	Saibling Müllerin-Art mit Kartoffelpuffer & Fenchel-Karotten-Salat mit Radieschen, Minze & Basilikum	ZH-Geschnetzeltes mit Bio-Tofu, Kartoffelpuffer & Fenchel-Karotten-Salat mit Radieschen, Minze & Basilikum



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.