



## Menüplan 5. – 9. August 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

<b>Montag</b>	Rindshamburger im Blätterteig, Ofentomate & Eisbergsalat mit Kartoffeln	Feta mit Oliven im Blätterteig, Ofentomate & Eisbersalat mit Kartoffeln
<b>Dienstag</b>	Poulet-Cordon-bleu, Penne Pesto rosso & grüne Speckbohnen	Auberginen-Cordon-bleu, Penne Pesto rosso & grüne Bohnen
<b>Mittwoch</b>	Currywurst, Wedges, Blumenkohl mit Granatapfel und Petersilie	Vegi-Wurst, Wedges, Blumenkohl mit Granatapfel und Petersilie
<b>Donnerstag</b>	Grünes Curry mit Poulet und Gemüse, dazu Linguine	Grünes Curry mit Tofu und Gemüse, dazu Linguine
<b>Freitag</b>	Forellen-Filet (ITA) nach Müllerinnen Art, Salzkartoffeln & Blattspinat	Gemüse-Korma, Basmatireis & Papadam



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.