



Menüplan 01. – 05. April 2024

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

Täglich Suppe, Salatbuffet, hausgemachte Mandelgipfel und vegane Cookies.

Montag **Geschlossen Ostermontag**

Dienstag	Rindshamburger im Blätterteig mit Gruyère, Coleslaw mit Ananas & Mandeln, gebratene Kartoffelwürfel	Vegi-Hamburger mit Gruyère, Coleslaw mit Ananas & Mandeln, gebratene Kartoffelwürfel
-----------------	--	---

Mittwoch	Paniertes Schweineschnitzel, Pesto-Rosso-Pasta, Tartarsauce & Mischgemüse	Panierter Käsetaler, Pesto-Rosso-Pasta, Honigsenf & Mischgemüse
-----------------	---	---

Donnerstag	Poulet-Drumsticks mit Tandoori-Marinade, Dal, Mangochutney & Basmatireis	Paneer-Spiess mit Gemüse, Dal, Mangochutney & Basmatireis
-------------------	---	--

Freitag	Ossobuco mit Cremolata, Karoffelstock & Erbsen-Lauch-Morchel-Gemüse	Spargel-Tarte mit Bärlauchpesto, Randen-Trauben-Salat & Erbsen-Lauch-Morchel-Gemüse
----------------	---	---



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.