



Menüplan 08. – 12. Juli 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	Pouletspiessli mit Kräuterbutter, Quinoa-Feta-Spinatsalat & Ofengemüse	Marinierter Paneer mit Kräuterbutter, Quinoa-Feta-Spinatsalat & Ofengemüse
Dienstag	Chili con carne, Süsskartoffeln mit Cheddar & Sauce	Chili senza carne, Süsskartoffeln mit Cheddar & Sauce
Mittwoch	Siedfleisch mit Vinegrette, Petersilienkartoffeln & Rahmspinat	Ratatouille Gratin, Petersilienkartoffeln & Broccoli
Donnerstag	Poulet Tempura, Daal, Basmatireis & Zwetschgenchutney	Blumenkohl Tempura, Daal, Basmatireis & Zwetschgenchutney
Freitag	Penne mit Rauchlachsstreifen (NOR), Zitronen-Safran-Sauce & mediterranes Gemüse	Eggs Florentine & mediterranes 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.