



Menüplan 10. – 14. Januar 2022

Öffnungszeiten: 9.00 – 16.00 Uhr

Mittagessen von 11.30 - 14.00 Uhr

Täglich Suppe, Salatbuffet, hausgemachte Mandelgipfel und Sesam-Cranberry-Riegel.

Montag	Pouletbällchen mit Chimichurri, Spanische Tortilla, schwarze Bohnen & Sauerrahm	Ofenauberginen mit Feta & Chimichurri, Spanische Tortilla, schwarze Bohnen & Sauerrahm
Dienstag	ZH-Schweinsgeschnetzeltes an Morchelsauce, Karottengemüse & Fusilli	Gemüse-Morchel-Ragout mit Planted-Chicken, Karottengemüs & Fusilli 
Mittwoch	Egli-Knusperli, Tartarsauce, Salzkartoffeln & Kichererbsen- Federkohl-Gemüse mit getrockneten Tomaten	Gebratene Champignons, Tartarsauce, Salzkartoffeln & Kichererbsen-Federkohl-Gemüse mit getrockneten Tomaten
Donnerstag	Gebratenes Rindfleisch Thai Style mit Cashewnüssen & Gemüse, Jasminreis und Asiachips	Gebratenes Gemüse Thai Style mit Cashewnüssen & Gemüse, Jasminreis und Asiachips
Freitag	Fleischkäse, Bratkartoffeln, Rahmspinat & Spiegelei	Sellerieschnitzel, Bratkartoffeln, Rahmspinat & Spiegelei

Preise: Tagesteller Fleisch/Fisch 22.00, Vegi/Vegan 20.00

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.