



Menüplan 28. Oktober – 1. November 2024

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	Wildhackbraten, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl & Pilzrahmsauce	Gemüsestrudel, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl & Pilzrahmsauce	
Dienstag	Poulet-Cordon bleu, Randen-Kartoffelstock & Zucchini	Auberginen-Cordon bleu, Randen-Kartoffelstock & Zucchini	
Mittwoch	Samosa mit Rindfleisch, dazu Jasminreis, Tomatenrelish & Ajad	Samosa mit Gemüse, dazu Jasminreis, Tomatenrelish & Ajad	
Donnerstag	Schweins-Saltimbocca, Rosmarinjus, Safranrisotto & Blattspinat	Ricotta-Spinat Cannelloni, Tomatensauce & Radicchio-Bohnensalat	
Freitag	Bami Goreng mit Poulet, gebratene Nudeln, Mischgemüse & frittierte Zwiebeln	Bami Goreng mit Tofu, gebratene Nudeln, Mischgemüse & frittierte Zwiebeln	

Fleisch/Fisch 23.50, Vegi/Vegan 21.50

Lieferanten: Gemüse/Früchte: Marinello, Fleisch: Reif, Fisch/Krustentiere: Dörig, Kaffee: Henauer, Tee: Länggass-Tee.
Butter/Käse: Jumi. Glacé: Sorbetto. 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.