



## Menüplan 12. - 16. August 2019

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

**Restaurant Kantine Hermetschloo**  
Marktlücke GmbH  
Hermetschloostr. 70  
CH-8048 Zürich  
Tel.044 212 77 28  
info@kantine-hermetschloo.ch  
www.markt-luecke.ch

**Neu** den ganzen Tag zum Mitnehmen: unsere reichhaltigen **Hermi-Bowls**.  
Und hast du schon unsere erfrischende, hausgemachte **Limonade** probiert?

Täglich frisches Salatbuffet und hausgemachte Suppe

---

<b>Montag</b>	Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti und Broccoli	Zucchini Parmigiana mit Olivenreis
<b>Dienstag</b>	Paniertes Schweinskotelette, dazu bunter Tomatensalat mit Parmesan und Basilikum	Auberginen-Bällchen mit Kokos-Chutney, dazu gebratene Nudeln mit Gemüsestreifen
<b>Mittwoch</b>	Rindshackbraten mit Pilzsauce, Kartoffelstampf & glasierten Karotten	Tomaten-Tarte-Tatin, dazu Blumenkohl-Feta-Spinat-Salat
<b>Donnerstag</b>	Gebratener Lachs mit Limettenöl, dazu Rahmspinat & Venere Reis	Süsskartoffelschnitte mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Zucchini-Broccoli-Salat & Pesto
<b>Freitag</b>	Poulet-Quesadillas mit Guacamole, dazu schwarze Bohnen mit Kartoffeln	Panang-Curry mit Trauben und Tofu, dazu Jasminreis

---

**Preise:** Tagesteller Fleisch/Fisch 22.00, Vegi 20.00, **inkl.** hausgemachtem Eistee und Züriwasser.

**Lieferanten:** Gemüse/Früchte: Marinello, Fleisch: Reif, Fisch/Krustentiere: Braschler`s, Kaffee: Henauer, Tee: al canton und Länggass-Tee. Butter/Käse: Jumi. 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.