



Menüplan 12.– 15. September 2023

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

Täglich Suppe, Salatbuffet, hausgemachte Mandelgipfel und vegane Cookies.

Montag

Knabenschiessen geschlossen

Dienstag

Pouletbrust-Caprese
im Blätterteig,
Caponata &
Rosmarinkartoffeln

Caprese-Gemüse-
Blätterteigtaschen,
Caponata &
Rosmarinkartoffeln

Mittwoch

Chicken-Tikka-Masala,
Kokosbasmatireis,
Hüttenkäse & Fladenbrot

Paneer-Tikka-Masala,
Kokosbasmatireis,
Hüttenkäse & Fladenbrot

Donnerstag

Fleischkäse und Spiegelei,
Kartoffelsalat & grüne Bohnen

Gemüsefrikadellen
und Spiegelei,
Kartoffelsalat &
grüne Bohnen

Freitag

Pouletspiess,
Sauerrahm-Dip,
gebratener Reis &
Asia Salat

Momos,
Tomatenrelish,
gebratener Reis &
Asia Salat



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.