



Menüplan 5. - 9. April 2021

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

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

Ostermontag geschlossen

Dienstag	Rindslasagne, Frühlingsalat an Zitrusdressing & Fladenbrotchips	Vegi-Lasagne, Frühlingsalat an Zitrusdressing & Fladenbrotchips
Mittwoch	Panang-Curry mit Fisch & Gemüse, Jasminreis & Papadam	Panang-Curry mit Räuchertofu & Gemüse, Jasminreis & Papadam
Donnerstag	Rindshackbraten an Pfeffersauce, Pastinaken-Krautstiel-Gratin & glasierte Karotten	Gefüllte Wirzblätter mit Wurzelgemüse an Pfeffersauce, Pastinaken-Krautstiel-Gratin & glasierte Karotten
Freitag	Poulet-Knusperli mit Tartar-Sauce, Wedges & Federkohl-Randen-Gemüse	Gebackene Champignons mit Tartarsauce, Wedges & Federkohl-Randen-Gemüse



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.