



## Menüplan 17. – 21. Februar 2020

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

Täglich frisches Salatbuffet und hausgemachte Suppe

<b>Montag</b>	Rindsschmorbraten mit hausgemachten Spätzli & geschmortem Rotkraut	Ricotta-Gnudis, Salbeibutter & Caponata
<b>Dienstag</b>	Paniertes Poulet-Schnitzel, mit Terence Hill-Gemüse & Wedges	Jackfruit Daal, Basmatireis & Papadam 
<b>Mittwoch</b>	Rindslasagne dazu Blumenkohl-Spinat-Salat mit Nüssen & Granatapfelkernen	Auberginen-Cordon Bleu dazu Pesto-Rosso-Pasta mit Federkohl
<b>Donnerstag</b>	Rindsstreifen an Meaux-Senfsauce mit feinen Nudeln & Mandelbrokkoli	Samosas, Kokoschutney & Asia-Salat mit Zitrusfrüchten und Cashewnüssen 
<b>Freitag</b>	Fleischkäse mit Spiegelei, grüne Bohnen mit Speck & lauwarmem Kartoffelsalat	Gemüse-Käsestrudel, Weissweinsauce & Venerereis

**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.