



## Menüplan 4. – 8. Mai 2026

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

<b>Montag</b>	Moussaka (Rind/Lamm), schwarzer Reis & Lattich-Gemüse Salat mit French Dressing	Vegi Moussaka, schwarzer Reis & Lattich-Gemüse Salat mit French Dressing	
<b>Dienstag</b>	Poulet Gyoza, Asia Pesto, dazu Jasminreis & Chinakohl-Cocobohnen-Ingwer-Gemüse	Gyoza, Asia Pesto, dazu Jasminreis & Chinakohl-Cocobohnen-Ingwer-Gemüse	
<b>Mittwoch</b>	Gehacktes mit Hörnli, Bergkäse, Apfel-Mangomousse & frittierte Zwiebeln	Spanische Tortilla, Tomaten-Gurken Salat, Knoblauch Mayo & marinierte Champignons	
<b>Donnerstag</b>	Grilliertes Poulet, Chimichurri, Bombay-Kartoffeln & Fattoush-Salat	Grillierter Halloumi, Chimichurri, Bombay-Kartoffeln & Fattoush-Salat	
<b>Freitag</b>	Buntbarsch (IDN) Tomaten-Olivenragout, Pasta & Ofengemüse mit Spargeln	Arancini, Tomaten-Olivenragout, Ofengemüse mit Spargeln & Ruccola	

Fleisch/Fisch 23.50, Vegi/Vegan 21.50

**Lieferanten:** Gemüse/Früchte: Reust, Fleisch: Reif, Fisch/Krustentiere: Dörig, Kaffee: Henauer, Tee: Natura und Länggass-Tee, Fredys: Brot, Butter/Käse: Jumi, Glacé: Sorbetto. Unsere Lebensmittel beziehen wir nach Möglichkeit aus der Region, in IP- oder Bio-Qualität. Wir kochen jeden Tag frisch und 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.