



## Menüplan 18. - 22. September 2023

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

Täglich Suppe, Salatbuffet, hausgemachte Mandelgipfel und vegane Cookies.

---

<b>Montag</b>	Rinds- & Schweins-Gehacktes mit Hörnli, hausgemachtes Apfelmus, Bergkäse & Röstzwiebeln	Gehacktes mit Hörnli, hausgemachtes Apfelmus & Röstzwiebeln	
<b>Dienstag</b>	Gebratene Salsiccia, Zwiebelsauce, Reis & Parmigiana di Melanzane	Parmigiana die Melanzane, Reis & Pesto-Preussen	
<b>Mittwoch</b>	Poulet-Gyros, Baked Potatoes mit Sauerrahm, Lattichsalat an French Dressing & Pitabrot	Vegetarisches Gyros Baked Potatoes mit Sauerrahm, Lattichsalat an French Dressing & Pitabrot	
<b>Donnerstag</b>	Rindsschmorbraten mit Polenta & Zucchini mit Kräuterkruste	Randenbällchen an Rosmarinsauce, Polenta & Zucchini mit Kräuterkruste	
<b>Freitag</b>	Lee's Nudelsuppe mit Poulet & pochiertem Ei	Lee's Nudelsuppe mit Seidentofu & pochiertem Ei	

---

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.