




Menüplan 19. – 23. Oktober 2020

Öffnungszeiten: 9.00 – 16.00 Uhr

Mittagessen von 11.30 - 14.00 Uhr

Täglich frisches Salatbuffet, Suppe, hausgemachte Mandelgipfel, und Sesam-Cranberry-Riegel.
Alle Menüs auch als Take-away erhältlich.

Montag	Rind-Geschnetzeltes an grober Senfsauce mit Tomaten, Venerereis & geschmortem Lattich	Überbackene Rösti mit Spiegelei, dazu Lauch-Schwarzwurzel à la crème & Rucola-Feigen-Salat
Dienstag	Poulet-Cordon-Bleu, Baked-Potatoes mit Kräuter-Hüttenkäse, dazu Dörrbohnen mit getrockneten Tomaten	Vegancini mit Randen-Hummus & Fattoush-Salat 
Mittwoch	Lamm-Ragout mit Salsiccia, Sauerkraut & Peperoni, dazu hausgemachte Spätzli & Sauerrahm	Gelbes Bohnen-Curry mit Räuchertofu, Jasminreis & Omelette
Donnerstag	Tempura-Crevetten-Spiess mit Kokosreis, Weisskohl-Erdnuss-Gemüse & Kürbis-Chutney	Pasta e Ceci & Knoblauchbrot
Freitag	Rindshackbraten mit Pilzsauce, Fusilli mit Karotten & Schwarzwurzeln	Empanadas mit Chimichurri & Bohnen mit Mais

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.