



Menüplan 07. – 10. April 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

Montag Ostermontag geschlossen

Dienstag Hamburger im Blätterteig (Rind) mit gebratenen Kartoffelwürfeln & Gemüse-Lattich-Salat an Ceasar-Dressing

Parmigiana di Melanzane mit schwarzem Reis & Broccoli



Mittwoch Paniertes Poulet Schnitzel, Pesto-Pasta mit Karottenstreifen & Kapern, dazu Kohlrabi-Erbesen-Gemüse

Paniertes Sellerie Schnitzel, Pesto-Pasta mit Karottenstreifen & Kapern, dazu Kohlrabi-Erbesen-Gemüse

Donnerstag Schweinshalssteak mit überbackenem Raclette-Käse, Spätzli, Senfsauce & Randennuss-Gemüse

Raclette-Brot-Schnitte, Gschwellti mit Frischkäse-Haus-Sauce, Randengemüse & Pickles

Freitag Nasi Goreng mit Poulet & Cashewnüssen, Omelette & asiatischer Salat mit Mango

Nasi Goreng mit Räuchertofu & Cashewnüsse, Omelette & asiatischer Salat mit Mango



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.