

Menüplan 6. – 10. März 2023

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

Täglich Suppe, Salatbuffet, hausgemachte Mandelgipfel und Sesam-Cranberry-Riegel.

Montag	Poulet-Geschnetzeltes an Champignons-Morchelsauce, überbackener Fenchel & Butterhörnli	Spinatbällchen mit Champignons-Morchelsauce, überbackener Fenchel & Butterhörnli
Dienstag	Siedfleisch Salzkartoffeln Apfelkren & Rahmspinat	Parmigiana di Melanzane & Gemüsewildreis
Mittwoch	Rindfleischstreifen mit Gemüse an Sojasauce, gebratene Nudeln mit Ei & frittierten Zwiebeln	Dinkel mit Gemüse an Sojasauce, gebratene Nudeln mit Ei & frittierten Zwiebeln
Donnerstag	Spare Rips, Chimichurri, Fächerkartoffeln & Caesar Salat	Pilztätschli, Chimichurri, Fächerkartoffeln & Caesar Salat
Freitag	Gebratener Heilbutt (NLD) an Safran-Kokos-Sauce, Gemüsestreifen & Schwarzer Reis	Gefüllte Wirz-Rollen an Safran-Kokos-Sauce & Schwarzer Reis



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.