



## Menüplan 21. – 25. April 2025

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

---

<b>Dienstag</b>	Rindshamburger im Blätterteig, Baked Potatoes, Sauercreme, dazu knackiger Blattsalat mit Erbsen & gerösteten Nüssen	Spargel im Blätterteig, Baked Potatoes, Sauercreme, dazu knackiger Blattsalat mit Erbsen & gerösteten Nüssen
-----------------	--	---

---

<b>Mittwoch</b>	Pouletschnitzel mit Pasta-Genovese & italienischem Gemüse	Auberginenschnitzel mit Pasta-Genovese & italienischem Gemüse
-----------------	---	---

---

<b>Donnerstag</b>	Saltimbocca (ZH-Schwein) mit Safranrisotto & Broccoli-Karotten-Gemüse	Zucchini-Parmigiana mit Wildreis & Broccoli-Karotten-Gemüse
-------------------	---	---



---

<b>Freitag</b>	Siedfleisch, dazu Salzkartoffeln, Rahmspinat & Apfelkren	Gebratener Paneer, dazu Lyoner Kartoffeln, Rahmspinat & Morchelsauce
----------------	---	---

---

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.