



Menüplan 19. - 23. August 2019

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

Restaurant Kantine Hermetschloo
Marktlücke GmbH
Hermetschloostr. 70
CH-8048 Zürich
Tel.044 212 77 28
info@kantine-hermetschloo.ch
www.markt-luecke.ch

Neu den ganzen Tag zum Mitnehmen: unsere reichhaltigen **Hermi-Bowls**.
Und hast du schon unsere erfrischende, hausgemachte **Limonade** probiert?

Täglich frisches Salatbuffet und hausgemachte Suppe

Montag	Rindsgehacktes & Hörnli dazu Apfelmus	Mata Paneer, Safranreis mit Hüttenkäse & Papadam
Dienstag	Pouletspiess mit Kräuterbutter, grüne Bohnen & Lyoner-Kartoffeln	Ratatouille-Tarte mit Randen-Trauben-Salat
Mittwoch	Schweins-Gyros mit Wildreis, Pitabrot & Tomaten-Gurken-Salat	Grüne Sommer-Pasta mit Ofenblumenkohl
Donnerstag	Rindsstreifen an Senfsauce, Rosmarinkartoffeln & Peperonata	Vegi-Stroganoff mit hausgemachten Spätzli & Schnittlauchsauerrahm
Freitag	Paniertes Pouletschnitzel, Wassermelone-Feta- Couscous-Salat & überbackene Zucchetti	Gemüsespiess mit Schlangenhaut dazu Apfel-Nektarinen-Salat & Joghurdip

Preise: Tagedecker Fleisch/Fisch 22.00, Vegi 20.00, **inkl.** hausgemachtem Eistee und Züriwasser.

Lieferanten: Gemüse/Früchte: Marinello, Fleisch: Reif, Fisch/Krustentiere: Braschler's, Kaffee: Henauer, Tee: al canton und Länggass-Tee. Butter/Käse: Jumi. 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.