



## Menüplan 29. – April – 3. Mai 2024

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

Täglich Suppe, Salatbuffet, hausgemachte Mandelgipfel und vegane Cookies.

<b>Montag</b>	Poulet-Stroganoff, hausgemachte Spätzli & Schnittlauch-Sauerrahm	Dinkel-Stroganoff, hausgemachte Spätzli & Schnittlauch-Sauerrahm
<b>Dienstag</b>	Cordon bleu (Schwein), Wedges, BBQ-Sauce & Spargel-Orangensalat	Auberginen-Cordon bleu, Wedges, BBQ-Sauce & Spargel-Orangensalat
<b>Mittwoch</b>	<b>Tag der Arbeit geschlossen</b>	
<b>Donnerstag</b>	Gehacktes und Hörnli, Bergkäse, Apfelmus & Röstzwiebeln	Veganes Gehacktes und Hörnli, Bergkäse, Apfelmus & Röstzwiebeln
<b>Freitag</b>	Mariniertes Poulet, Baba Ganoush, Gemüse-Couscous & Minze-Limetten-Joghurt	Falafel, Baba Ganoush, Gemüse-Couscous & Minze-Limetten-Joghurt



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.