



## Menüplan 13. – 17. Oktober 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

<b>Montag</b>	Rindfleisch-Lasagne, dazu Blattsalat mit Erbsen, grünen Bohnen & Kräuter an Frenchdressing	Vegi-Lasagne, dazu Blattsalat mit Erbsen, grünen Bohnen & Kräuter an Frenchdressing
<b>Dienstag</b>	Kalbs-Pilz-Ragout mit Fettuccine & Mischgemüse	Gefüllte Wirz-Taschen an Safran-Kokos-Sauce & schwarzer Reis
<b>Mittwoch</b>	Poulet-Cordon-bleu an Remoladensauce, Senf-Kartoffel & Zucchetti-Kräuter-Gemüse	Auberginen-Cordon-bleu an Remoladensauce, Senf-Kartoffel & Zucchetti-Kräuter-Gemüse
<b>Donnerstag</b>	Gebratener Rotbarsch* im Ei an Weisswein-Sauce mit getrockneten Tomaten, Karottenreis & Fenchel	Kürbis mit Brie de Meaux und Nüssen an Weisswein-Sauce mit getrockneten Tomaten & Karottenreis & Fenchel
<b>Freitag</b>	Poulet-Quesadillas mit Chimichurri, Süsskartoffel-Bällchen & Guacamole	Vegi-Quesadillas mit Chimichurri, Süsskartoffel-Bällchen & Guacamole



Fleisch/Fisch 23.50, Vegi/Vegan 21.50

\*aus Island

**Lieferanten:** Gemüse/Früchte: Marinello, 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.