



Menüplan 13. – 17. April 2026

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	Poulet-Satay an Erdnussauce, Miso-Fenchel & Jasminreis	Momos an Erdnussauce, Miso-Fenchel & Jasminreis
---------------	---	--



Dienstag	Rindsragout an Meaux-Senfsauce mit Kartoffelgratin & Mischgemüse	Gebratener Paneer an Meaux-Senfsauce mit Kartoffelgratin & Mischgemüse
-----------------	---	---

Mittwoch	Egliknusperli mit Tartarsauce, Rahmspinat & Reis mit Mandeln	Gebackene Champignons mit Tartarsauce, Rahmspinat & Reis mit Mandeln
-----------------	---	---

Donnerstag	Kalbs «Schinken-Gipfel» mit Kartoffelsalat & Ratatouille	Spargel-Tarte mit Belper Knolle, Kartoffelsalat & Ratatouille
-------------------	--	--

Freitag	Ossobuco mit Spargelrisotto & Wurzel-Pilz-Gemüse	Rotes Curry mit gebratenen Nudeln & Lee's Überraschung
----------------	---	--



Fleisch/Fisch 23.50, Vegi/Vegan 21.50

Lieferanten: Gemüse/Früchte: Reust, 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.