



Menüplan 08. – 12. Juni 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	Orientalisch mariniertes Poulet, Ofen-Auberginen, Mujaddara & Zitronen-Joghurtsauce	Falafel, Ofen-Auberginen, Mujaddara & Zitronen-Joghurtsauce	
Dienstag	Rindfleisch-Spiess mit Chimichurri, Ofenkartoffeln, Frischkäse-Nocke & Roter Coleslaw	Zucchetti-Piccata mit Tomatensauce, Ofenkartoffeln, Frischkäse-Nocke & Roter Coleslaw	
Mittwoch	Züri Geschnetzeltes vom Schwein (ZH), Rösti & Mischgemüse	Matar Paneer, Mandel-Minze-Couscous & Hüttenkäse	
Donnerstag	Poulet-Cordon bleu, Pasta Pesto Rosso, & Eisberg-Gemüse-Salat an French Dressing	Auberginen-Cordon bleu, Pasta Pesto Rosso, & Eisberg-Gemüse-Salat an French Dressing	
Freitag	Rotes Curry mit Crevetten, gebratene Nudeln mit Ei & süss-scharfe Nüsse	Rotes Curry mit Räuchertofu, gebratene Nudeln & süss-scharfe Nüsse	

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.