



Menüplan 15. – 19. 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	Poulet Saltimbocca, Marsalasaucе, Zitronenrisotto & Ofengemüse	Focaccia gefüllt mit Pesto, Tomaten und Mozzarella, Ofengemüse & Pfirsich-Gurken- Spinat-Salat	
Dienstag	Rindstartar, pochiertes Ei, Toast mit Butter, Sommersalat mit Kartoffelwürfel & Vinaigrette	Vegitartar, Pochiertes Ei, Toast mit Butter, Sommersalat mit Kartoffelwürfel & Vinaigrette	
Mittwoch	Poulet Schnitzel, Tartarsauce, Wedges & grillierter Maiskolben	Sellerie Schnitzel, Tartarsauce, Wedges & grillierter Maiskolben	
Donnerstag	Cape Malay Beef mit Gurken-Raita, Kokos-Basmatireis & Papadam	Vegan Cape Malay mit Gurken-Raita, Kokos-Basmatireis & Papadam	
Freitag	Gebratene Merguez, Taboulé, Joghurtsauce & marinierte Peperoni mit Mozzarella	Avocado mit Tomaten-Feta-Kräuter-Füllung, Hummus, Pitabrot & Taboulé	

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.