



Menüplan 7. - 11. Januar 2019

Öffnungszeiten: 9.00 – 16.00 Uhr

Mittagessen von 11.30 - 14.00 Uhr

Täglich frisches Salatbuffet und hausgemachte Suppe

Montag	Rindshamburger im Blätterteig, dazu Ofenkartoffeln und Coleslaw-Salat mit Cranberries	Rotes Thai-Curry mit Tofu, Jasminreis und frittierten Zwiebeln
Dienstag	Poulet-Satay mit Erdnussauce, Jasminreis und Wok-Gemüse	Kartoffel-Käsepuffer mit Schnittlauch-Sauerrahm, dazu Randen-Gemüse und Rahmspinat
Mittwoch	Rindsgeschnetzeltes an Meaux-Senfsauce, feine Nudeln und Wirzgemüse	Vegancici mit Baba-Ganoush, dazu Fatoush-Salat und Bombay-Kartoffeln
Donnerstag	Pouletstroganoff mit Spätzli und Sauerrahm	Vegi-Lasagne, Stangensellerie-Salat mit Manchego und Feigen
Freitag	Paniertes Schweinsschnitzel, Pommes Duchesse und Erbsen-Karottengemüse	Gemüse-Quesadilla, dazu schwarze Bohnen und Mais-Mango-Salat

Preise: Tagesteller Fleisch/Fisch 22.00, Vegi 20.00, **inkl.** hausgemachtem Eistee und Züriwasser.

Lieferanten: Gemüse/Früchte: Marinello, Fleisch: Reif, Fisch/Krustentiere: Braschler's, Kaffee: Henauer, Tee: al canton und Länggass-Tee. Frische Pasta: Vincenzo Serratore. Wir beziehen Lebensmittel nach Möglichkeit aus der Region, in IP- oder Bio-Qualität und kochen 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