



## Menüplan 14. - 18. Januar 2019

Öffnungszeiten: 9.00 – 16.00 Uhr  
Mittagessen von 11.30 - 14.00 Uhr

Täglich frisches Salatbuffet und hausgemachte Suppe

<b>Montag</b>	Schweinshalssteak mit Rohschinken an Pilzsauce, Bratpeperoni & Nudeln	Pilz-Calzone, dazu Blattsalat mit Radieschen, Rosenkohl und Kartoffeln
<b>Dienstag</b>	Crevetten-Tempura mit Ananas-Chutney & gebratener Reis mit Gemüse	Gefüllte Peperoni mit Bulgur & Feta, Joghurtsauce und Tomaten-Spinat
<b>Mittwoch</b>	Rindsschmorbraten mit Kartoffelgratin & Bohnen-Speck-Bündeli	Samosa mit Kokos-Chutney & Pamelu-Lychee-Weisskohl-Salat
<b>Donnerstag</b>	Pochiertes Poulet, Gnocchi-Romana, Ofenfenchel & Cognacsauce	Pasta Pesto Genovese dazu Kartoffeln, grünen Bohnen & Wurzelspinat mit Büffelmozzarella
<b>Freitag</b>	Macaroni-Gratin mit Rindshackfleisch, dazu Ofensalat mit Rucola & Nüssen	Ofen-Wintergemüse mit Venerereis & Gorgonzolasauce

**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.



Besuchen Sie uns auch auf Instagram [kantine\\_hermetschloo](#)