



## Menüplan 10. - 14. Dezember 2018

Öffnungszeiten: 9.00 – 16.00 Uhr

Mittagessen von 11.30 - 14.00 Uhr

Täglich frisches Salatbuffet und hausgemachte Suppe

<b>Montag</b>	Ossobuco mit Pilzpolenta & Romanesco	Spinat-Feta-Börek, dazu Tomaten-Gurken-Minze-Salat mit Kartoffeln & Joghurtsauce
<b>Dienstag</b>	Orientalisch mariniertes Poulet mit Baba Ghanoush, Chapati & Gemüsereis mit Granatapfel	Walliser Käseschnitte mit Mixed Pickles & Kartoffeln
<b>Mittwoch</b>	Schweins-Involtini mit Bündner Fleisch & Blauschimmelkäse, dazu Tomaten-Oliven-Risotto & Wildbroccoli	Mediterraner Pasta-Gratin dazu Rucola-Kürbis-Feigen-Salat
<b>Donnerstag</b>	Saucisson Vaudois mit Sauerkraut, Dörrbohnen mit getrockneten Tomaten & Salzkartoffeln	Sesam-Süsskartoffel-Bällchen mit Ingwer-Honig-Soja-Sauce, Kokos-Kirchererbsen & Papadam
<b>Freitag</b>	Rinds-Hackfleischstrudel dazu Lattich-Peterli-Grapefruit-Salat	Lee's Nudel-Suppe

**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