



Menüplan 3. - 7. Dezember 2018

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

Täglich frisches Salatbuffet und hausgemachte Suppe

Montag	Panang Curry mit Lamm & Gemüse, gebratene Nudeln & frittierte Zwiebeln	Saison Teller, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni, Birnen mit Preiselbeeren & Vegi-Jus
Dienstag	Feijoada mit Rindfleisch & Bioschwein, dazu Wildreis & Sauerrahm	Parmigiana di Melanzane mit sizilianischer Pasta
Mittwoch	Pochiertes Poulet an Meaux-Senfsauce, Venere Reis & Bohnen-Speck-Bündel	Sellerie Schnitzel an Pilzrahmsauce, Nudeln & Broccoli
Donnerstag	Rindshacktätschli, Gnocchi-Romana, Rotweinjus & Ofenblumenkohl	Momos mit Tomatenrelish & lauwarmer Glasnudel-Salat
Freitag	Fisch Tempura, Curry-Remouladen-Sauce, Salzkartoffeln & Mango-Fenchel-Gemüse	Kürbis Curry, Jasminreis & asiatischer Gurkensalat

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