

Produktion, Nachhaltigkeit, Verantwortung

Gemüse, Salate, Kräuter

Das Gemüse, die Salate und Kräuter produzieren wir in unserer Bio-Gärtnerei in Glattfelden. Wir sind Mitglied bei ProSpecieRara.

Backwaren

Die Brote, Snacks, Kuchen, Torten und Patisserie stellen wir in unserer Bäckerei-Konditorei in Zürich-Oerlikon her.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Wir arbeiten ausschliesslich mit regionalen Produzenten zusammen. Das Fleisch beziehen wir vorwiegend von der Metzgerei Zellweger vom Zürcher-Oberland und den Fisch aus nachhaltiger Aquakultur oder MSC.

Nachhaltigkeit

Die Lebensmittel verarbeiten wir vielseitig und schonend, arbeiten mit der „Äss-Bar“ zusammen und die Grün- und Speiseabfälle kompostieren wir in unserer Bio-Gärtnerei. Ein geschlossener Kreislauf, ökologisch und nachhaltig.

Verantwortung

Wir übernehmen soziale Verantwortung und engagieren uns mit betreuten Ausbildungsplätzen für Menschen mit gesundheitlichen Einschränkungen.

Produktion

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über das Herstellungsverfahren, Zutaten und Allergene unserer Produkte.

Menü

12. – 16. Februar 2018

Montag, 12. Februar 2018

Gebratene Truthahnschnitzel an Kokos-Currysauce

Reispfanne

CHF 15.00

Reispfanne mit gebackenen Gemüserollen

Kokos-Currysauce

CHF 14.00

Karottensuppe mit Honig

Stangenselleriesuppe mit Apfelstückli

CHF 4.00 / CHF 8.50

Dienstag, 13. Februar 2018

Panierte Schnitzel vom Schweinsnierstück

Lauwarmer Kartoffelsalat

CHF 15.00

Gemüselasagne mit Glattfelder Bio-Federkohl

CHF 14.00

Kohlrabisuppe mit Kokosmilch

Gemüsecrèmesuppe mit Croûtons

CHF 4.00 / CHF 8.50

Mittwoch, 14. Februar 2018

Kalbsbratwurst an Körnersenf-Jus

Bayrisch Kraut und gebratene Schupfnudeln

CHF 15.00

Hausgemachte Crêpes mit Gemüse und Frischkäsefüllung

Weissweinsauce mit Schnittlauch

CHF 14.00

Minestrone

Karottensuppe mit Linseneinlage

CHF 4.00 / CHF 8.50

Donnerstag, 15. Februar 2018

Chili con Carne mit Bohnen und gebratenem Süssmais

Pilaw-Reis

CHF 15.00

Kartoffel-Gnocchi mit Mozzarella, Rucola

und San Marzano Tomaten

CHF 14.00

Suppe vom Glattfelder Bio-Federkohl mit Süsskartoffeln
und Seidentofu

Tomatencrèmesuppe

CHF 4.00 / CHF 8.50

Freitag, 16. Februar 2018

Gebratene Lachstranche an Zitronenrahmsauce

Bulgur mit Gemüse

CHF 15.00

Hausgemachtes Cordon bleu vom Schweinsnierstück

Kleine Kartoffeln mit provenzalischem Kräuterjus

CHF 15.00

Gebratene Zucchettischnitzel an provenzalischem Kräuterjus

Bulgur mit Gemüse

CHF 14.00

Blumenkohlsuppe

Lauchsuppe mit Erdnüssen

CHF 4.00 / CHF 8.50

Stellen Sie sich Ihr Menü wahlweise
mit einer Suppe, Salat oder einem Dessert zusammen.

Alle Preise inkl. MwSt.