

## 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

---

11. – 15. Juni 2018

### Montag, 11. Juni 2018

Kalbsschulterstreifen an Körnersenfauce  
Pilaw-Reis mit Schnittlauch

CHF 15.00  
\*\*\*\*\*

In Avocado-Öl gebratene Peperonistreifen auf Linseneintopf

CHF 14.00  
\*\*\*\*\*

Minestrone  
Spinatcrèmesuppe mit Frischkäse

CHF 4.00 / CHF 8.50

### Dienstag, 12. Juni 2018

Panierte Schweinsschnitzel  
Teigwarensalat mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

CHF 15.00  
\*\*\*\*\*

Hausgemachte Gemüselasagne

CHF 14.00  
\*\*\*\*\*

Kokos-Zitronengrassuppe mit Gemüse und Shiitake-Pilzen  
Haferflockensuppe mit Gemüsebrunoise

CHF 4.00 / CHF 8.50

### Mittwoch, 13. Juni 2018

Mägenwiler Pouletbrust mit Dörrtomatenfüllung  
Weissweinrisotto mit Gemüsestroh

CHF 15.00  
\*\*\*\*\*

Taboulé von buntem Quinoa mit Minze und  
Zitronen-Olivenöl warm serviert

Sautierte Zucchettischnitzeli und Zaziki

CHF 14.00  
\*\*\*\*\*

Gurkenkaltchale mit griechischem Joghurt  
Kartoffelsuppe mit Thymian

CHF 4.00 / CHF 8.50

### Donnerstag, 14. Juni 2018

Glasierter Schweinshals mit Dörraprikosen gespickt  
Kartoffel-Lauchgratin

CHF 15.00  
\*\*\*\*\*

Vielkorn-Getreiderisotto mit gedünsteten Kohlrabiwürfeli

CHF 14.00  
\*\*\*\*\*

Gurkenkaltchale mit griechischem Joghurt  
Tomatensuppe mit Olivenpesto

CHF 4.00 / CHF 8.50

### Freitag, 15. Juni 2018

Buntbarschfilets im Ei gebraten  
Hoisinsauce

Reis mit Erbsen

CHF 15.00  
\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Cordon bleu vom Schweinsnierstück

Reis mit Erbsen

CHF 15.00  
\*\*\*\*\*

Penne al'arrabiata mit Grana Padano und  
frischem Rosmarin aus dem Hausgarten

CHF 14.00  
\*\*\*\*\*

Pfälzer Karottensuppe mit Zitrone  
Stangenselleriesuppe mit Birne

CHF 4.00 / CHF 8.50

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

Alle Preise inkl. MwSt.

### Allergene

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.