

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.

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. Unsere Mittagsmenüs sind 100% vegan.

Menü

23. – 27. November 2020

Montag, 23. November 2020

Vegane Tortellini mit Spinat und Quinoa
an Tomatensugo
CHF 15.00

Kürbissuppe mit Kokosmilch und Kurkuma
CHF 4.00 / CHF 8.50

Dienstag, 24. November 2020

Spiralen-Teigwaren mit Safran-Mandel-Sauce
dazu glasiertes Herbstgemüse
CHF 15.00

Linsensuppe mit Lauchstreifen
CHF 4.00 / CHF 8.50

Mittwoch, 25. November 2020

Gebackene Sellerie-Nuggets mit Glattfelder Bio-Chutney
von grünen Tomaten dazu Gemüsereis
CHF 15.00

Rotkabissuppe mit Apfel
CHF 4.00 / CHF 8.50

Donnerstag, 26. November 2020

Veganes Steinpilzrisotto mit Erbsen
und gedünsteten grünen Bohnen
CHF 15.00

Karottensuppe mit Ingwer
CHF 4.00 / CHF 8.50

Freitag, 27. November 2020

Couscous mit Aubergine und Soja Joghurt Tzatziki
dazu mit Kräuter-Brösel
und Ahornsirup überbackene Tomate
CHF 15.00

Indische Gemüsesuppe mit Basmatireis
CHF 4.00 / CHF 8.50

Täglich erhältlich

Rotes Linsen Dal
CHF 8.00

Spinat-Tomaten Clubsandwich
CHF 7.20

Alle Preise inkl. MwSt.

Allergene

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