

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen - topf	Kartoffelcremesuppe mit Majoran  4,10 €	Bunter Eintopf von Möhren , Bohnen und Kartoffeln mit Rauchfleisch  4,10 €	Champignoncremesuppe  4,10 €	Schnibbelbohneintopf mit Kasseler  4,10 €	Gulaschsuppe mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln   4,10 €
Der Klassiker	Schweinebraten mit Senf Kümmel Kruste an Bratkartoffeln und Sauerkraut  7,00 €	Putengeschnetzeltes "Züricher Art" und gebraten Basmati mit Ei und Gemüse  6,80 €	knuspriges Schweineschnitzel mit Salzkartoffeln Kaisergemüse, Bratensoße  7,50 €	Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Rahm an Sauerkraut und Salzkartoffeln  6,70 €	Fischvariation mit Lauchgemüse, Schmand und Basmatireis  7,60 €
Snack & Weg	Linsen-Bolo Poutine  6,00 €	Pizza mit frischen Gemüse und Hollandaise  6,50 €	Schupfnudeln mit Walnüssen, Trauben und Champignons und Curry-Schmand 6,50 €	Kichererbsencurry mit Brokkoli und Möhren dazu Minzreis   We 6,50 €	Linsen-Vollkornreis mit Möhren-Zuckerschoten-Curry   We 5,50 €

Täglich wechselnde Desserts im Restaurant erhältlich.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie an der Ausgabe.
Änderungen vorbehalten.

 = vegan  = vegetarisch  = Schwein  = Rind  = Geflügel  = Fisch **We** = We love green



WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Suppen - topf	Cream of potato soup with marjoram VGT €4.10	Colorful stew of carrots, beans and potatoes with smoked meat Pig €4.10	Mushroom cream soup VGT €4.10	Chopped bean stew with smoked pork Pig €4.10	Goulash soup with potatoes, peppers and onions Pig, Beef €4.10
Der Klassiker	Roast pork with mustard caraway crust with fried potatoes and sauerkraut Pig €7.00	Turkey strips "Zurich style" and fried basmati with egg and vegetables Poultry €6.80	Crispy pork schnitzel with boiled potatoes, Kaiser vegetables, gravy Pig €7.50	Pork goulash with peppers, onions and cream with sauerkraut and boiled potatoes Pig €6.70	Fish variation with leek vegetables, sour cream and basmati rice Fish €7.60
Snack & Weg	Lentil Bolo Poutine VGT €6.00	Pizza with fresh vegetables and hollandaise VGT €6.50	Schupfnudeln with walnuts, grapes and mushrooms and curry sour cream €6.50	Chickpea curry with broccoli and carrots served with mint rice VGN, VGT, We €6.50	Lentil wholegrain rice with carrot and sugar snap pea curry VGN, VGT, We €5.50

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Suppen - topf	Kartoffelcremesuppe mit Majoran 24, 26 KJ 979 gesFs 6,9 g Bst 3,0 g Kcal 234 KH 20,2 g E 3,5 g F 15,0 g Zucker 5,8 g Salz 2,3 g	Bunter Eintopf von Möhren , Bohnen und Kartoffeln mit Rauchfleisch 1, 2, 26 KJ 702 gesFs 1,5 g Bst 5,0 g Kcal 167 KH 11,5 g E 13,3 g F 6,9 g Zucker 9,3 g Salz 6,8 g	Champignoncremesuppe 4, 24, 26 KJ 272 gesFs 3,6 g Bst 0,5 g Kcal 65 KH 2,2 g E 0,9 g F 5,8 g Zucker 1,2 g Salz 1,7 g	Schnibbelbohneintopf mit Kasseler 26, 18a KJ 1.004 gesFs 4,0 g Bst - Kcal 240 KH 20,0 g E 20,0 g F 8,0 g Zucker 4,0 g Salz 3,6 g	Gulaschsuppe mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln 1, 2, 9, 24, 18a KJ 1.554 gesFs 5,0 g Bst 2,7 g Kcal 371 KH 16,4 g E 19,8 g F 24,6 g Zucker 5,3 g Salz 5,6 g	
	Der Klassiker	Schweinebraten mit Senf Kümmel Kruste an Bratkartoffeln und Sauerkraut 1, 2, 4, 10, 27, 29 KJ 3.202 gesFs 13,5 g Bst 4,6 g Kcal 765 KH 33,9 g E 34,1 g F 52,8 g Zucker 8,2 g Salz 15,4 g	Putengeschnetzeltes "Züricher Art" und gebraten Basmati mit Ei und Gemüse 1, 4, 10, 20, 24, 26, 29, 18a KJ 2.647 gesFs 5,5 g Bst 7,0 g Kcal 632 KH 50,7 g E 45,8 g F 24,1 g Zucker 6,6 g Salz 5,7 g	knuspriges Schweineschnitzel mit Salzkartoffeln Kaisergemüse, Bratensoße 4, 20, 26, 18a KJ 2.434 gesFs 4,2 g Bst 4,9 g Kcal 581 KH 70,7 g E 33,9 g F 17,3 g Zucker 9,4 g Salz 8,0 g	Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Rahm an Sauerkraut und Salzkartoffeln 1, 2, 4, 9, 24, 18a KJ 2.252 gesFs 12,0 g Bst 6,3 g Kcal 538 KH 45,6 g E 23,7 g F 27,7 g Zucker 9,3 g Salz 5,4 g	Fischvariation mit Lauchgemüse, Schmand und Basmatireis 21, 23, 24, 18a KJ 2.421 gesFs 3,0 g Bst 6,1 g Kcal 578 KH 78,3 g E 24,0 g F 15,9 g Zucker 5,3 g Salz 2,8 g
		Snack & Weg	Linsen-Bolo Poutine 4, 24, 26 KJ 2.249 gesFs 7,4 g Bst 6,0 g Kcal 537 KH 74,3 g E 11,2 g F 20,0 g Zucker 6,8 g Salz 4,5 g	Pizza mit frischen Gemüse und Hollandaise 9, 20, 24, 18a KJ 2.550 gesFs 17,1 g Bst 7,3 g Kcal 609 KH 40,8 g E 26,4 g F 37,4 g Zucker 10,2 g Salz 5,3 g	Schupfnudeln mit Walnüssen, Trauben und Champignons und Curry-Schmand 24, 18a, 25b KJ 3.276 gesFs 18,8 g Bst 4,8 g Kcal 783 KH 73,9 g E 15,0 g F 44,5 g Zucker 25,1 g Salz 13,2 g	Kichererbsencurry mit Brokkoli und Möhren dazu Minzreis 2, 25h KJ 3.083 gesFs 14,1 g Bst 13,3 g Kcal 737 KH 78,2 g E 24,5 g F 35,1 g Zucker 19,0 g Salz 5,6 g

Deklarationspflichtige Allergene

18a. Weizen und Weizenerzeugnisse (wie Dinkel & Khorasan-Weizen; 20. Ei; 21. Fisch; 23. Soja; 24. Milch; 25b. Walnüsse; 25h. Mandeln; 26. Sellerie; 27. Senf; 29. Schwefeldioxid und Sulfit;

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Farbstoff; 9. gewachst; 10. geschwefelt;

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmittel nicht vollkommen ausgeschlossen werden.

Kürzel der Nährwerte

KJ: Energie KJ; Kcal: Energie Kcal; F: Fett; ges.Fs:davon gesättigte Fettsäuren; KH: Kohlenhydrate; Zucker: davon Zucker; Bst: Ballaststoffe; E: Eiweiß; Salz: Salz;

Änderungen vorbehalten.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Suppen - topf	Kartoffelcremesuppe mit Majoran 24, 26 KJ 231 gesFs 1,6 g Bst 0,7 g Kcal 55 KH 4,8 g E 0,8 g F 3,6 g Zucker 1,4 g Salz 0,5 g	Bunter Eintopf von Möhren , Bohnen und Kartoffeln mit Rauchfleisch 1, 2, 26 KJ 153 gesFs 0,3 g Bst 1,1 g Kcal 36 KH 2,5 g E 2,9 g F 1,5 g Zucker 2,0 g Salz 1,5 g	Champignoncremesuppe 4, 24, 26 KJ 251 gesFs 3,3 g Bst 0,4 g Kcal 60 KH 2,0 g E 0,8 g F 5,3 g Zucker 1,1 g Salz 1,5 g	Schnibbelbohneintopf mit Kasseler 26, 18a KJ 251 gesFs 1,0 g Bst - Kcal 60 KH 5,0 g E 5,0 g F 2,0 g Zucker 1,0 g Salz 0,9 g	Gulaschsuppe mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln 1, 2, 9, 24, 18a KJ 308 gesFs 1,0 g Bst 0,5 g Kcal 73 KH 3,3 g E 3,9 g F 4,9 g Zucker 1,1 g Salz 1,1 g	
	Der Klassiker	Schweinebraten mit Senf Kümmel Kruste an Bratkartoffeln und Sauerkraut 1, 2, 4, 10, 27, 29 KJ 653 gesFs 2,8 g Bst 0,9 g Kcal 156 KH 6,9 g E 7,0 g F 10,8 g Zucker 1,7 g Salz 3,1 g	Putengeschnetzeltes "Züricher Art" und gebraten Basmati mit Ei und Gemüse 1, 4, 10, 20, 24, 26, 29, 18a KJ 529 gesFs 1,1 g Bst 1,4 g Kcal 126 KH 10,1 g E 9,2 g F 4,8 g Zucker 1,3 g Salz 1,1 g	knuspriges Schweineschnitzel mit Salzkartoffeln Kaisergemüse, Bratensoße 4, 20, 26, 18a KJ 387 gesFs 0,7 g Bst 0,8 g Kcal 92 KH 11,3 g E 5,4 g F 2,8 g Zucker 1,5 g Salz 1,3 g	Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Rahm an Sauerkraut und Salzkartoffeln 1, 2, 4, 9, 24, 18a KJ 450 gesFs 2,4 g Bst 1,3 g Kcal 107 KH 9,1 g E 4,7 g F 5,5 g Zucker 1,9 g Salz 1,1 g	Fischvariation mit Lauchgemüse, Schmand und Basmatireis 21, 23, 24, 18a KJ 516 gesFs 0,6 g Bst 1,3 g Kcal 123 KH 16,7 g E 5,1 g F 3,4 g Zucker 1,1 g Salz 0,6 g
		Snack & Weg	Linsen-Bolo Poutine 4, 24, 26 KJ 499 gesFs 1,6 g Bst 1,3 g Kcal 119 KH 16,5 g E 2,5 g F 4,4 g Zucker 1,5 g Salz 1,0 g	Pizza mit frischen Gemüse und Hollandaise 9, 20, 24, 18a KJ 689 gesFs 4,6 g Bst 2,0 g Kcal 164 KH 11,0 g E 7,1 g F 10,1 g Zucker 2,8 g Salz 1,4 g	Schupfnudeln mit Walnüssen, Trauben und Champignons und Curry-Schmand 24, 18a, 25b KJ 652 gesFs 3,7 g Bst 1,0 g Kcal 156 KH 14,7 g E 3,0 g F 8,9 g Zucker 5,0 g Salz 2,6 g	Kichererbsencurry mit Brokkoli und Möhren dazu Minzreis 2, 25h KJ 513 gesFs 2,3 g Bst 2,2 g Kcal 122 KH 13,0 g E 4,1 g F 5,8 g Zucker 3,2 g Salz 0,9 g

Deklarationspflichtige Allergene

18a. Weizen und Weizenerzeugnisse (wie Dinkel & Khorasan-Weizen; 20. Ei; 21. Fisch; 23. Soja; 24. Milch; 25b. Walnüsse; 25h. Mandeln; 26. Sellerie; 27. Senf; 29. Schwefeldioxid und Sulfite;

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Farbstoff; 9. gewachst; 10. geschwefelt;

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmittel nicht vollkommen ausgeschlossen werden.

Kürzel der Nährwerte

KJ: Energie KJ; Kcal: Energie Kcal; F: Fett; ges.Fs:davon gesättigte Fettsäuren; KH: Kohlenhydrate; Zucker: davon Zucker; Bst: Ballaststoffe; E: Eiweiß; Salz: Salz;

Nährwertkennzeichnung je 100 g oder je 100 ml zubereitetes Produkt.

Änderungen vorbehalten.

