



Menü Angebot vom 18. bis 22. Oktober 2021

Montag

I. Gelbe Pepperonisuppe mit Zitronengras (vegan)	Fr. 6.50
II. Bohnensalat an Vinaigrette (vegan)	Fr. 5.80
III. Äpler Maggeronen mit Röstzwiebeln & Apfelmus (vegetarisch)	Fr. 10.00
IV. Äpler Maggeronen mit Speck, Röstzwiebeln & Apfelmus	Fr. 12.00

Dienstag

I. Kartoffel Suppe (vegan)	Fr. 6.50
II. Randen-Birnen Salat (vegan)	Fr. 5.80
III. Softpolenta mit Pepperoni & Grana Padano (vegetarisch)	Fr. 10.00
IV. Hausgemachter Hackbraten mit Softpolenta & Grana Padano	Fr. 12.00

Mittwoch

I. Karottensuppe mit Curry (vegan)	Fr. 6.50
II. Broccolisalat an Haselnussdressing (vegetarisch)	Fr. 5.80
III. Spaghetti an Tomaten-Mozzarella sauce (vegetarisch)	Fr. 10.00
IV. Paniertes Schweinsschnitzel, Tomatenspaghetti	Fr. 12.00

Donnerstag

I. Federkohlsuppe mit Kernen(vegetarisch)	Fr. 6.50
II. Kürbis-Apfelsalat	Fr. 5.80
III. Gemüsestrudel (vegetarisch)	Fr. 10.00
IV. Hackfleischstrudel	Fr. 12.00

Freitag

I. Gelbeerbsensuppe mit oder ohne Speck (vegan oder nicht)	Fr. 6.50
II. Gurkensalat mit Dill (vegetarisch)	Fr. 5.80
III. Vegetarische Gemüsepaella	Fr. 10.00
IV. Paella mit Poulet, Chorizzo und Gemüse	Fr. 12.00

Sandwich des Monats: Gerösteter Muskatkürbis & Kürbiskernmayonnaise im Oregano-Brötli (vegetarisch) Fr. 7.20

Unsere Fleisch- und Wurstwaren stammen, wenn nicht anders deklariert, aus CH-Haltung. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Fachpersonen auf Anfrage gerne.
Preise inkl. MwSt.

Die **werkBAR** ist ein Integrationsbetrieb.

Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung finden hier leistungsangepasste Dauerarbeits-, Trainings- und Ausbildungsplätze, die ihnen die soziale und berufliche Integration ermöglichen.

Öffnungszeiten: Mo - Fr von 7.30 bis 15.30 Uhr

Für Catering-Anfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

info@werk.bar