

Woche vom 22. – 26. Mai 2023



Kultur und Tradition in der Genusswoche im Tempelacker.
Traditionelle Gerichte wurden von unseren Lernenden und Praktikant*innen von unterschiedlicher Herkunft zusammengestellt und werden mit Regionalen Produkten ergänzt.



	Mittagessen	Zvieri
Montag 22. Mai	Spargelcremesuppe Aus Portugal Sabrina`s Rissois de carna Teigtaschen mit Poulet Saisonaler Blattsalat	Lana aus der Schweiz und ihr Lieblings z`Vieri Joghurt mit Erdbeeren Äpfel
Dienstag 23. Mai	Rabea`s deutscher Speckkuchen (Kalb) aus Deutschland Randensalat Saisonaler Blattsalat mit Rohkostgemüse	Aus Sardinien Anastasias Focaccia sarda (Kartoffelpizza mit Schafkäse zum selber backen Äpfel
Mittwoch 24. Mai	Qebapa aus Kosovo von Sehare Rind+ Kalbs- Cevapcici Pasul (weisses Bohnenragout) mit Fladenbrot	Von Kevin Grossmutter`s Schwarzwäldertorte Äpfel
Donnerstag 25. Mai	Bayrischer Kartoffelsalat von Kevin mit Senf und Brauner Butter Kalbs- Weisswürstli Saisonaler Blattsalat	Schoggiflan mit roter Grütze von Rabea Äpfel
Freitag 26. Mai	Liv aus der Schweiz und ihre Chäs- Spätzli mit Zwiebeln Saisonaler Blattsalat Apfelmus	Sehare`s Trilece Caramel- Milch Kuchen Äpfel

