

be

15.04. bis 19.04.2024

menu

Suppe **CHF 4.5/9.5**

be/meat **CHF 22**

be/vegan **CHF 21**

be/special **CHF 18**

inkl. Suppe oder Salat

inkl. Suppe oder Salat

inkl. Suppe oder Salat

mo

Blumenkohl-cremesuppe
mit gerösteten
Kernen

(V,VE,Z,K,Sel,Soj)



Piccata

von der Trutenbrust
an Rosmarinjus mit
Spaghetti und Ratatouille

(Truten FR)

(Z,K,P,Soj,Sel,Sch,Sen,M,E,G)

**Sautierter
Sesam-Chili-Tofu**
an rotem Thai-
Gemüse-Curry
mit Bio-Basmatireis

(V,VE,Z,K,Sel,Soj,N)



Bärlauch-Bratwurst

an Bratenjus
mit Teigwaren
und grünen Bohnen

(Kalb/Schwein CH)

(Z,K,Sel,Sch,Soj,P,M,G)

di

**Curry-Kokos
Suppe**
mit Zitronengras

(V,VE,Z,K,Sel,Soj,N)



Rindfleischvogel

mit Speck an
Schmorsauce, dazu
Kartoffel-Bärlauch-Stock
und Rüebl-Kohlrabi
Gemüse

(Rind/Schwein CH)

(Z,K,P,Soj,Sel,M,Sch,)

Zucchetti-Nuggets

im Backteig an Toma-
tensauce, dazu Polenta
Bramata und Brokkoli

(V,VE,Z,K,P,Sel,Soj,Sch,G)



oder

Meatless Burger

an Bratenjus-Alternative
mit Teigwaren und
grünen Bohnen

(V,VE,Z,K,Sel,P,Sch,Soj,G)



mi

Tomatensuppe
mit Basilikum

(V,VE,Z,K,Sel,Soj)



**Gebackenes Poulet-
schenkel-Steak**

an Tomatensalsa,
dazu Kartoffel-Wedges
und Grillgemüse

(Poulet CH)

(Z,K,P,Soj,Sel,M,Sch)

**Gratienierter
Blumenkohl**

mit gerösteten
Baumnüssen, dazu
Wildreis und
Grünspargeln

(V,VE,Z,K,P,Sel,Soj,Sch,N)



Rinds-Meatballs

an Rahmsauce mit
Reis und Rüebl
(Rind CH)

(Z,K,Sel,Sch,Soj,P,M,E,G)

oder

Vegane Hackballs

an Rahmsauce mit
Reis und Rüebl

(V,VE,Z,K,Sel,P,Sch,Soj,G)



do

**Pastinaken-
cremesuppe**

(V,VE,Z,Sel,Soj)



**Hausgemachte
Lasagne**

mit Rindsbolognese
und Grana Padano,
Basilikumpesto und
gerösteten Pinienkernen

(Rind CH)

(Z,K,P,Soj,Sel,Sch,Sen,M,E,G,N)

**Gefüllte
Riesenchampignons**

an Ajar-Rahmsauce,
dazu Kartoffelstampf
mit Olivenöl und
Blattspinat

(V,VE,Z,K,P,Sel,Soj,G,Sch)



fr

Minestrone
mit Fideli

(V,VE,Z,K,Sel,Soj,G)



**Grillierte
Käse-Bratwurst**

mit Pommes frites und
Rüebl-Erbsen-Gemüse

(Rind/Schwein CH)

(Z,K,P,Soj,Sel,M,Sch,Sen)

Brokkoli-Nuggets

mit Currymayonnaise,
dazu Pommes frites
und Ratatouille

(V,VE,Z,K,P,Sel,Soj,Sch,G)



Sautierte

Wolfsbarschfilets

an Kräuterbutter mit
Nüdeli und Ratatouille

(Fisch TUR)

(F,Z,K,P,Sch,M,Sel,Soj,E,G)

menu 15.04. bis 19.04.2024

VE - Vegan, **V** - Vegetarisch, **G** - Gluten, **Z** - Zwiebeln, **K** - Knoblauch, **N** - Nüsse,
M - Milch (Laktose), **E** - Eier, **P** - Paprika, **L** - Lupinien, **F** - Fisch, **W** - Weichtiere,
Sch - Schwefeldioxid/Sulfite, **Soj** - Soja, **Sel** - Sellerie, **S** - Sesam, **Sen** - Senf,
Kre - Krebstiere

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

at

be

burger

be/meat

Rindshacktätschli im Kräuterbrötli mit Bergkäse, Ajvarsauce, Gurke, Tomate und Blattsalat
(Rind/Kalb CH) (G,Z,K,M,Sel,Soj,P,E,Sch)

Single **CHF 15**, mit Beilage **CHF 22**

be/vegan

Zucchettitätschli im Kräuterbrötli mit Ajvarsauce, Gurke, Tomate und Blattsalat
(V,VE,G,Z,K,Sel,Soj,P)

Single **CHF 14**, mit Beilage **CHF 21**



burger

VE - Vegan, V – Vegetarisch, G – Gluten, Z – Zwiebeln, K – Knoblauch, N – Nüsse, M – Milch (Laktose), E – Eier, P - Paprika, L – Lupinien, F – Fisch, W – Weichtiere, Sch – Schwefeldioxid/Sulfite, Soj – Soja, Sel – Sellerie, S – Sesam, Sen – Senf, Kre – Krebstiere

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

at

be

Wir bieten feines Essen für jedes Bedürfnis: vom veganen Burger über spannende Kreationen mit Elementen aus der Naturküche bis hin zum gutbürgerlichen Wurst-Chäs-Salat. Unsere saisonalen Gerichte sind mit regionalen Bio-Produkten zubereitet, die wir auch in unserer stiftungseigenen Bäckerei und Bio-Gärtnerei beziehen. Mit unseren Öffnungszeiten von 7-15 Uhr, den gemütlichen Nischen für geschäftliche Termine oder zum Schaffä und unserem Afterwork donnerstags bis 20 Uhr sind wir für alle da, die im Herzen Oerlikons arbeiten.

Stiftung Enzian

Seit rund 20 Jahren begleiten wir Menschen mit gesundheitlichen Einschränkungen im Rahmen unserer Sonderschulen und Betriebe beim Einstieg in den ersten Arbeitsmarkt.



about us

at