

Menüs 13. Okt - 17. Okt 2025

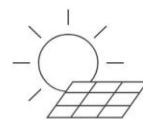


Warme Küche: Montag bis Freitag von 11.30 - 13.30 Uhr

	Tagesteller	Menu27	Vegi
Montag	Maispouardenbrust auf Asia Gemüse mit Currysauce und Reis	Kalbsragout mit hausgemachten Spätzle, Gemüse und Eierschwämmli	Hausgemachte mit Tomatenrahm, Käse und Rucola
Dienstag	Schweinssteak mit grünen Bohnen und Kartoffelecken	Kalbsragout mit hausgemachten Spätzle, Gemüse und Eierschwämmli	Ravioli mit Käsesauce, Baumnüssen und Salat
Mittwoch	Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes und Salat	Kalbsragout mit hausgemachten Spätzle, Gemüse und Eierschwämmli	Orientalischer Cous Cous mit Trockenfrüchten, Dörrtomaten und Arancini
Donnerstag	Spinatquiche und Chorizotortilla im Duo mit Knoblauchbrot und Salat	Kalbsragout mit hausgemachten Spätzle, Gemüse und Eierschwämmli	Kleine Rosmarin-Kartoffeln mit Kräuterquark und Blattsalat
Freitag	Lachsschnitte mit Spinat, Reis und Safransauce	Kalbsragout mit hausgemachten Spätzle, Gemüse und Eierschwämmli	Salatteller mit Zwetschgen, Apfel, Baumnüssen und Dörrtomaten
	Fr. 18.90	Fr. 29.50	Fr. 17.90
Mo bis Fr:	Pouletbrust mit Salat- oder Gemüse Salat- oder Gemüsesteller mit Ei		Fr. 24.00 Fr. 19.50

Änderungen vorbehalten

Alle Speisen werden vor Ort zubereitet und alle Hauptzutaten, Feinbackwaren und Brote ohne Deklaration stammen aus Schweizer Produktion.



Aufgrund seiner guten Praktiken und seines Engagements hat der Restaurantbetrieb «jederzeit im gate27» die EcoCook-Zertifizierung Nachhaltiges Restaurant Stufe «Initial Audit» erhalten.

jederzeit | Theaterstrasse 27b | 8400 Winterthur | 052 208 10 96 | jederzeit@gate27.ch

