



Kantine.L

Kantine.L - Mitand schmeckt's einfach besser

Die Kantine.L ist ein „bsundriges“ Projekt der Lebenshilfe Vorarlberg, bei dem Menschen mit und ohne Behinderungen nach dem Leitsatz „Frisch.Regional.Inklusiv“ gastronomische Dienstleistungen erbringen und gemeinsam ihre Gäste verwöhnen.

Arbeitgeber und Karrieresprungbrett

Die Kantine.L-Teams setzen sich zusammen aus Menschen mit Behinderungen sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Lebenshilfe. Das Ziel besteht darin, wertvolle Arbeits- und Ausbildungsplätze für Menschen mit Behinderungen im Bereich Gastronomie zu schaffen. Diese Arbeitsplätze sollen für Menschen mit Behinderungen als Sprungbrett in die frei Wirtschaft dienen. Alle profitieren von den täglichen, selbstverständlichen Begegnungen in der Kantine.L.



Separation



Integration



Inklusion

Kantine.L

**10 Standorte
25 regionale Partner
unzählige inklusive Begegnungen**



www.lebenshilfe-vorarlberg.at

Frisch, regional, inklusiv

Frisch, regional und inklusiv: Auf diese Weise verpflegt die Kantine.L der Lebenshilfe Vorarlberg pro Tag tausende Gäste in ganz Vorarlberg – mit frischen Produkten aus der Region, mit herzlichen Service und mit einem sozialen und pädagogischen Auftrag für unsere Gesellschaft.

Inklusiv

An unseren Kantine.L-Standorten legen wir nicht nur Wert auf frische und regionale Produkte, sondern auch auf inklusive Begegnungen. Unter „Inklusion“ versteht man die selbstverständliche Teilhabe von Menschen mit Behinderungen in sämtlichen Lebensbereichen. Das Besondere dabei: Die Kantine.L ist ein Ort, an dem Inklusion ganz nebenbei und selbstverständlich beim Essen stattfindet. Es kommt zu wertvollen Begegnungen zwischen Menschen mit und ohne Behinderungen, zu einem „Mitanand“.





Sortiment

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser 0,33l	€ 2,60
Johannisbeer-, Apfel-, Orangensaft (gespritzt) 0,25l	€ 2,40
Johannisbeer-, Apfel-, Orangensaft (gespritzt) 0,50l	€ 3,00
Cola, Spezi, Fanta, Sprite 0,25l	€ 2,60
Cola, Spezi, Fanta, Sprite 0,50l	€ 3,10
Eistee 0,25l	€ 2,60
Eistee 0,50l	€ 3,10
Almdudler 0,33l	€ 2,80

Alkoholische Getränke

Bier 0,30l	€ 2,90
Bier 0,50l	€ 3,50
Radler (süß oder sauer) 0,30l	€ 2,80
Radler (süß oder sauer) 0,50l	€ 3,30
Weizen 0,50l	€ 3,80
Prosecco 0,20l	€ 5,60
Weiß- oder Rotwein 1/8l	€ 2,80
Weiß- oder Rotwein (gespritzt) 1/4l	€ 3,00



Speisen

Kalte Speisen (Aperitif)

Melone Schinken <i>im Glas</i>	€ 1,30
Tomaten Mozzarella <i>im Glas</i>	€ 1,30
Gefüllte Wraps <i>pro Stück</i>	€ 1,60
Belegte Brötchen <i>pro Stück</i>	€ 1,80

Suppen

Klare Rindssuppe <i>mit Äpler Flädle und Schnittlauchröllchen (A F L C G)</i>	€ 4,20
Karotten-Ingwersuppe <i>mit geröstetem Weißbrotwürfeln (A F L C G)</i>	€ 4,70

Vorspeisen

Knackiger Salatteller <i>mit Hausdressing, gebratenen Pilzen und gerösteten Kürbiskernen (A C F L M O)</i>	€ 6,50
Tomaten-Mozzarella <i>mit frischem Basilikum (G O)</i>	€ 7,60

Hauptspeisen

Kaspressknödel <i>mit Salatgarnitur und Sauerrahmdip (A C G F L M O)</i>	€ 8,50
Fitnesssteller <i>mit buntem Blattsalat, knusprigen Hühnerstreifen und Sweet Chilli Sauce (A C F L M O)</i>	€ 9,90
Gulasch vom heimischen Rind <i>mit cremiger Polenta (G F L A)</i>	€ 10,80
Wiener Schnitzel vom Schwein <i>mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat (A C G)</i>	€ 11,60
Schweinemedallions <i>mit Pilzrahmsauce, Speckbohnen und Serviettenknödel (A G F L A)</i>	€ 16,70

Dessert im Glas

Tiramisu <i>nach Saison</i>	€ 4,70
Schokomouse <i>auf Waldbeerragout</i>	€ 4,70



Kuchen

Sacherschnitte	€ 29,-
Zwetschgen–Streuselkuchen	€ 29,-
Zucchinikuchen	€ 29,-
Karottenkuchen	€ 29,-
Linzer Schnitte	€ 29,-
Obstkuchen (Äpfel, Zwetschgen, Marille)	€ 29,-
Topfenkuchen mit Streusel	€ 29,-
Raffaello-Schnitte (gekühlt)	€ 29,-
Mineralwasser-Schnitte (gekühlt)	€ 29,-
Apfelkuchen mit Zimtsahne (gekühlt)	€ 29,-
Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte (gekühlt)	€ 29,-
Mandarinen-Sauerrahm-Schnitte (gekühlt)	€ 29,-

Torten

Spinat-Cognac-Torte (gekühlt)	€ 24,-
Lebkuchen-Torte (gekühlt)	€ 24,-
Himbeerspiegel-Torte (gekühlt)	€ 24,-
Topfen-Sahne-Torte (gekühlt)	€ 24,-
Erdbeer-Torte (gekühlt) nur saisonal	€ 24,-

**Wir bitten Sie uns eine Woche vor Anlass,
Ihre Menüauswahl und die genaue Personenanzahl
bekannt zu geben.**

Kontakt: Terminabsprache/Anlassbesprechung
Edwin Salchenegger
0664 88 71 20 61
edwin.salchenegger@lhv.or.at