



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>SUPPE</b>	Rindsuppe mit Leberknödel (R/S)  1,40 €	Champignoncremesuppe (V)  1,40 €	Klare Hühnersuppe mit Grießnockerl  1,40 €	Gebrannte Grießsuppe mit Speck (S)  1,40 €	Rindsuppe mit Teigmuscheln und Gemüse  1,40 €
<b>TRADITIONSKUCHL</b>	Champignonschnitzel vom Schwein mit Erbsenreis  Energie pro Portion: 2490 kJ, 595 kcal 7,00 €	Gebratene Hühnerbrust in Pfeffersauce mit Kroketten und glacierte Karotten  Energie pro Portion: 2558 kJ, 610 kcal 7,00 €	Gebackenes Putenschnitzel mit Kartoffel-Rucolasalat  Energie pro Portion: 2273 kJ, 541 kcal 7,00 €	Surschopfbraten mit Apfelrotkraut, Kartoffelknödel und Kümmelsaft  Energie pro Portion: 3412 kJ, 816 kcal 7,00 €	Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Tartare (F)  Energie pro Portion: 2488 kJ, 592 kcal 7,00 €
<b>GENUSSKUCHL</b>					
<b>VITALKUCHL</b>	Spaghetti mit Knoblauch, Peperoni, Pinienkernen und Zucchini (V)  Energie pro Portion: 2073 kJ, 495 kcal 6,00 €	Cremespinat, Röstkartoffeln und Spiegelei  Energie pro Portion: 1722 kJ, 411 kcal 5,50 €	Stangensellerie-Risotto mit getrockneten Tomaten und Rucola   Energie pro Portion: 1805 kJ, 431 kcal 5,80 €	Mexikanische Chili-Linsen mit Süßkartoffeln (VN)   Energie pro Portion: 1534 kJ, 367 kcal 6,00 €	Topfenknödel in Zimtbrösel mit Beerenragout  Energie pro Portion: 2284 kJ, 546 kcal 5,50 €
<b>DESSERT</b>			Obstalat oder Joghurt mit Früchten Port. 1,50 € Mehlspeisen Port. 1,80€		



MSC-C-53462



Diese Gerichte entsprechen den Vitality Kriterien. Infobroschüren liegen im Restaurant aus.



Informationen zu Equi Lunch erhalten Sie im Restaurant.

Kennzeichnung: S - Schweinefleisch, R - Rindfleisch, G - Geflügel, F - Fisch, X - andere Fleischsorte, V - ovo-lacto-vegetables Gericht, VN - veganes Gericht, Z - aus Fleischstücken zusammengefügt, Y - aus Fischstücken zusammengefügt.

Unsere Allergeninformationen finden Sie auf der Tagesübersicht