

Betriebsrestaurant Tricore



8. Woche 22.02. - 28.02.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
SUPPE	Rindsuppe mit Nudeln und Gemüse 1,40 €	Fisolensuppe 1,40 €	Hühnersuppe mit Grießnockerl 1,40 €	Bärlauchcremesuppe 1,40 €	Klare Gemüsesuppe mit Eintopf 1,40 €
TRADITIONSKUCHL	Cevapcici mit Pommes frites und Zwiebelsef Energie pro Portion: 2882 kJ, 686 kcal 6,90 €	Geselchtes mit Rahmlinsen und Serviettenknödel Energie pro Portion: 3049 kJ, 729 kcal 6,90 €	Gebackenes Putenschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat Energie pro Portion: 2086 kJ, 497 kcal 7,00 €	Rindsschnitzel Esterhazy mit Spiralen und Preiselbeerpfirsich Energie pro Portion: 3059 kJ, 732 kcal 7,00 €	Seehecht nach spanischer Art mit Kräuter-Knoblauch-Erdäpfel Energie pro Portion: 1619 kJ, 386 kcal 7,00 €
GENUSSKUCHL					
VITALKUCHL	Spaghetti in Gemüserahmsauce Energie pro Portion: 2128 kJ, 508 kcal 6,00 €	Bärlauchrisotto mit Erbsen und Granakäse (V) Energie pro Portion: 2192 kJ, 524 kcal 6,00 €	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat Energie pro Portion: 3099 kJ, 741 kcal 6,00 €	Buntes Ofengemüse mit Kartoffeln und Landfrischkäse Energie pro Portion: 1185 kJ, 283 kcal 5,80 €	Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfelmus (V) Energie pro Portion: 2709 kJ, 647 kcal 5,50 €
DESSERT			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