

Betriebsrestaurant Tricore



13. Woche 27.03. - 02.04.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
SUPPE	Hühnersuppe mit Muscheln und Gemüse (G) 1,90 €	Gemüsecremesuppe (V) 1,90 €	Rindsuppe mit Grießnockel (R) 1,90 €	Alt Wiener Kartoffelsuppe (S) 1,90 €	Gemüsesuppe mit Backerbsen (V) 1,90 €
TRADITIONSKUCHL	Rahmschnitzel vom Schwein mit Kroketten und Karotten-Erbsengemüse (S) Energie pro Portion: 3519 kJ, 841 kcal 7,50 €	Gebratenes Putenschnitzel in Pilzrahmsauce mit Butterreis (G) Energie pro Portion: 2030 kJ, 486 kcal 7,50 €	Gebackenes Schweinsschnitzel mit Petersilerdäpfeln (S) Energie pro Portion: 2885 kJ, 690 kcal 7,50 €	Schweinsschopfbraten in Kümmelsaft mit Serviettenknödel und warmen Krautsalat (S) Energie pro Portion: 2809 kJ, 671 kcal 7,50 €	Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Sauce Tartare (F) Energie pro Portion: 2818 kJ, 672 kcal 7,50 €
GENUSSKUCHL & SAISONKUCHL	Hähnchen-Gemüsepfanne mit Reis und Tsatsiki (G)  Energie pro Portion: 1722 kJ, 412 kcal 7,50 €	Schinkenfleckerl mit Salat vom Buffet (S) Energie pro Portion: 2884 kJ, 689 kcal 7,50 €	Chicken Bowl mit Mango-Vinaigrette (G) Energie pro Portion: 3277 kJ, 783 kcal 7,50 €	Lasagne Bolognese auf Tomaten-Kräutersauce (R,S) Energie pro Portion: 3071 kJ, 734 kcal 7,50 €	gebratene Hühnerkeule auf mediterrane Art mit Kartoffelspalten (G) Energie pro Portion: 3633 kJ, 868 kcal 7,50 €
VITALKUCHL	Pasta mit getrockneten Tomaten, Artischocken, Lauch, Bohnen und Pesto (V) Energie pro Portion: 3675 kJ, 878 kcal 6,60 €	Gemüselaibchen mit Petersilerdäpfeln und Schnittlauchdip (V) Energie pro Portion: 1827 kJ, 437 kcal 6,60 €	Mexikanische Chili-Linsen mit Ofenkartoffeln (VN)  Energie pro Portion: 1503 kJ, 359 kcal 6,60 €	Thailändischer Gemüsewok mit Tofu und Jasminreis (VN) Energie pro Portion: 2422 kJ, 578 kcal 6,60 €	Topfenknödel in mürben Brösel mit Beerenröster (V) Energie pro Portion: 3766 kJ, 899 kcal 6,60 €
DESSERT	Obstsalat oder Joghurt mit Früchten Port 2,20 € Mehlspeisen Port 2,50 €				



MSC-C-54115



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

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

Unsere Allergeninformationen finden Sie auf der Tagesübersicht