



Betriebsrestaurant **Tricore**

28. Woche 06.07. - 12.07.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
SUPPE	Klare Gemüsesuppe mit Teigmuscheln und frischem Schnittlauch (V)	Kichererbsen-Gemüsesuppe (VN)	Rindsuppe mit Tiroler Knödel und frischem Schnittlauch (S)	Kräutercremesuppe (V)	Klare Gemüsesuppe mit Nudeln und frischem Schnittlauch (V)
	0,00 € Energie pro Portion: 397 kJ, 95 kcal CO2 / Port.: 26,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 341 kJ, 81 kcal CO2 / Port.: 40,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 437 kJ, 105 kcal CO2 / Port.: 119,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 780 kJ, 187 kcal CO2 / Port.: 125,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 368 kJ, 88 kcal CO2 / Port.: 25,00 g
TRADITIONSKUCHL	Gegrilltes Karreesteak mit Erbsenreis und Natursaft ¹⁾ (S)	Gebratene Knacker mit Cremespinaat und Rösterdäpfel (S)	Gebackenes Putenschnitzel in Kürbiskernpanade mit Reis und Zitrone (S)	Zürcher Schweineschnitzel mit Röstinchen und Broccoli (S)	Gegrilltes Putensteak mit Röstgemüse, Erdäpfel und hausgemachter Kräuterbutter (G)
	0,00 € Energie pro Portion: 2425 kJ, 579 kcal CO2 / Port.: 3.006,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 3137 kJ, 749 kcal CO2 / Port.: 929,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 2910 kJ, 696 kcal CO2 / Port.: 1.135,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 2933 kJ, 701 kcal CO2 / Port.: 3.177,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 2450 kJ, 585 kcal CO2 / Port.: 1.376,00 g
GENUSSKUCHL	Griechischer Stifado mit Braterdäpfel (R)	Gegrillte Hühnerbrust mit Grilltomate, Tagliatelle und Rucolapesto (G)	Moussaka mit Rinderfaschiertem und Tzatziki (R)	Mexikanische Chili-Linsen mit Süßkartoffeln (VN)	
	0,00 € Energie pro Portion: 2059 kJ, 492 kcal CO2 / Port.: 2.144,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 2633 kJ, 629 kcal CO2 / Port.: 1.399,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 2541 kJ, 606 kcal CO2 / Port.: 1.474,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 1453 kJ, 347 kcal CO2 / Port.: 228,00 g	0,00 €
SAISONKUCHL					
VITALKUCHL	Wildreis-Bowl mit Falafel, Rotkraut und Edamame (VN)	Caponata di melanzane mit Couscous (VN)	Fusilli mit Cashew-Lauch-Soße, Pilzen und Kräutern (VN)	Spinat-Schafkäsestrudel mit Petersilerdäpfel und Sauerrahm-Dip (V)	Nudelaufguss mit Gemüse und Kichererbsen dazu Schnittlauchdip (VN)
	0,00 € Energie pro Portion: 3687 kJ, 881 kcal CO2 / Port.: 375,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 1470 kJ, 351 kcal CO2 / Port.: 288,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 3557 kJ, 835 kcal CO2 / Port.: 326,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 3481 kJ, 831 kcal CO2 / Port.: 950,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 2019 kJ, 483 kcal CO2 / Port.: 279,00 g

DESSERT

Obstsalat oder Joghurt mit Früchten Portion € 2,50
Mehlspeisen Portion € 2,70

TRICORE Restaurant Kuchl

Mittagessen

Mo - Do 11:30 Uhr bis 13:30 Uhr
Freitag 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

Alle Preise inklusive gesetzlicher Steuern und Abgaben

Unser Küchenleiter informiert Sie gerne, ob in unseren Speisen allergene Zutaten enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Zubereitung unserer Speisen ist es nicht ausgeschlossen, dass Spuren anderer Allergene enthalten sein können.

Kennzeichnung am Menüplan

- Vitality-Gerichte
- vegetarische Gerichte
- vegane Gerichte
- MSC Fischarten
- S - Schweinefleisch
- R - Rindfleisch
- G - Geflügel
- F - Fisch



MSC-C-54115

Änderungen vorbehalten!
Für Fragen, Wünsche und Änderungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.