



Betriebsrestaurant Tricore

30. Woche 20.07. - 26.07.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
SUPPE	klare Gemüsesuppe (VN)	Klare Hühnersuppe mit Käse-Kräuterschöberl (G)	Zucchini cremesuppe (V)	Klare Wurzelgemüsesuppe mit gerösteten Kernen (VN)	Linsencremesuppe mit Croutons (V)
	0,00 € Energie pro Portion: 31 kJ, 7 kcal CO2 / Port.: 35,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 231 kJ, 55 kcal CO2 / Port.: 75,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 706 kJ, 169 kcal CO2 / Port.: 178,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 350 kJ, 84 kcal CO2 / Port.: 50,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 855 kJ, 204 kcal CO2 / Port.: 125,00 g
TRADITIONSKUCHL	Schweinesteak im Salbei-Speckmantel mit Pfeffer-Fisolen und Reis (S)	Schupfnudelpfanne mit Hühnerfleisch und Gemüse (G)	Steirischer Backhendlsalat mit Kernöl und Zitrone (G)	Hascheefleckerl mit kl. Beilagensalat (R/S)	Mediterranes Putensteak mit Peperonata (G)
	0,00 € Energie pro Portion: 3180 kJ, 759 kcal CO2 / Port.: 2.163,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 1445 kJ, 346 kcal CO2 / Port.: 1.417,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 2046 kJ, 487 kcal CO2 / Port.: 1.004,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 2582 kJ, 617 kcal CO2 / Port.: 1.650,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 2345 kJ, 561 kcal CO2 / Port.: 1.015,00 g
GENUSSKUCHL SAISONKUCHL	Hühnerfilet auf Broccoli-Mandelgemüse mit Kräutererdäpfel (G)	Faschierte Laibchen mit Bratensaft, Erdäpfelpürre und Erbsen (R/S)	Rindfleischstreifen mit Gemüse, Süsskartoffel Wedges und Kräuterbutter (R)	Zitronenhuhn (Keule) mit Reis und Karottengemüse (G)	
	0,00 € Energie pro Portion: 1977 kJ, 472 kcal CO2 / Port.: 1.241,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 3220 kJ, 768 kcal CO2 / Port.: 1.550,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 3715 kJ, 887 kcal CO2 / Port.: 2.831,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 2808 kJ, 672 kcal CO2 / Port.: 798,00 g	0,00 €
VITALKUCHL	Mangold-Spaghetti mit Cherry-Tomaten (VN)	Indonesische Tofureispfanne mit Gemüse (VN)	Gemüse-Frittata mit Salatgarnitur und Basilikum-Joghurt dip (V)	Mit Quinoa gefüllte Zucchini, dazu Ratatouille (V)	Bowl mit Cous Cous, Avocado und Feta (V)
	0,00 € Energie pro Portion: 1894 kJ, 453 kcal CO2 / Port.: 184,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 1820 kJ, 435 kcal CO2 / Port.: 366,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 2631 kJ, 630 kcal CO2 / Port.: 1.112,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 2877 kJ, 688 kcal CO2 / Port.: 514,00 g	0,00 € Energie pro Portion: 1978 kJ, 472 kcal CO2 / Port.: 804,00 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



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde

MSC-C-54115

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