

# Betriebsrestaurant Tricore



32. Woche 09.08. - 15.08.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>SUPPE</b>	Rindsuppe mit Speckknödel (R,S)  1,50 €	Selleriecremesuppe (V)  1,50 €	Rindsuppe mit Frittaten (R)  1,50 €	Lauchcremesuppe mit Schinkenstreifen (S)  1,50 €	Klare Gemüsesuppe mit Fadennudeln (V)  1,50 €
<b>TRADITIONSKUCHL</b>	gebratener Leberkäse mit eingemachter Kohl und Kartoffelschmarren (S)  Energie pro Portion: 3704 kJ, 885 kcal 7,00 €	Gegrilltes Putensteak mit Maisgemüse, Ofenkartoffel und Sauerrahmdip (G)  Energie pro Portion: 2878 kJ, 688 kcal 7,00 €	Hühnerschnitzel in Kürbispanade mit Kartoffel-Vogersalat (G)  Energie pro Portion: 2724 kJ, 647 kcal 7,00 €	Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Butterreis (R)  Energie pro Portion: 2096 kJ, 501 kcal 7,00 €	Gebackenes Seelachsfilet mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare (F)  Energie pro Portion: 2511 kJ, 597 kcal 7,00 €
<b>GENUSSKUCHL &amp; SAISONKUCHL</b>	Steirischer Backhendlsalat mit Kernöl (G)  Energie pro Portion: 1816 kJ, 433 kcal 6,50 €	Mediterraner Thunfischsalat mit Cherrytomaten, Prinzessbohnen (F)  Energie pro Portion: 2822 kJ, 675 kcal 6,50 €	Schweizer Wurstsalat (S)  Energie pro Portion: 3272 kJ, 782 kcal 6,50 €	Bunter Salatteller mit gebratenen Hühnerstreifen (G)  Energie pro Portion: 815 kJ, 195 kcal 6,50 €	Bunter Salatteller mit gebackenen Briespitzen (V)  Energie pro Portion: 1843 kJ, 442 kcal 6,50 €
<b>VITALKUCHL</b>	Mediterrane Crespelle mit Fetakäse und Tomaten-Rucola-Salsa (V)  Energie pro Portion: 3136 kJ, 748 kcal 6,00 €	Vegane Linsen-Gemüse-Bolognese mit Vollkornspaghetti (VN)  Energie pro Portion: 2890 kJ, 691 kcal 6,00 €	Kaspresknödel auf Paprika-Kraut (V)  Energie pro Portion: 2968 kJ, 709 kcal 6,00 €	Bunte Linsen-Bowl mit Halloumi (V)  Energie pro Portion: 2341 kJ, 559 kcal 6,00 €	Marillenfruchtknödel in mürben Brösel mit süßen Rahm (V)  Energie pro Portion: 3530 kJ, 840 kcal 6,00 €
<b>DESSERT</b>			Obstalat oder Joghurt mit Früchten Port. 1,70 €  Mehlspeisen Port. 2,00 €		



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 Gericht, VN - veganes Gericht, Z - aus Fleischstücken zusammengefügt, Y - aus Fischstücken zusammengefügt.

Unsere Allergeninformationen finden Sie auf der Tagesübersicht