



Betriebsrestaurant Tricore

23. Woche 01.06. - 07.06.2026

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

SUPPE

Radischencremesuppe mit frischer Petersilie (VN)

2,50 €
Energie pro Portion: 704 kJ, 168 kcal
CO2 / Port.: 63,00 g

Klare Gemüsesuppe mit Spinat- Käsekühdöl und Schnittlauch (V)

2,50 €
Energie pro Portion: 574 kJ, 137 kcal
CO2 / Port.: 20,100 g

Tomaten - Ingwersuppe mit Croûtons (VN)

2,50 €
Energie pro Portion: 311 kJ, 75 kcal
CO2 / Port.: 105,00 g

0,00 €

0,00 €

TRADITIONSKUCHL

Schweinskarreebraten mit Champignonrahmsauce und Serviettenkühdöl (S)

8,20 €
Energie pro Portion: 2676 kJ, 639 kcal
CO2 / Port.: 2,898,00 g

gebratene Knacker mit Rahnkohlrabi und Petersilerdäpfel (S)

8,20 €
Energie pro Portion: 3402 kJ, 812 kcal
CO2 / Port.: 946,00 g

Putenschnitzel gebacken mit Petersilerdäpfel und Zitrone (G)

8,20 €
Energie pro Portion: 2915 kJ, 696 kcal
CO2 / Port.: 1,085,00 g

Feiertag

Geschlossen

GENUSSKUCHL

Gebratene Putenbrust mit Braterdäpfel, grünen Bohnen und Sour Cream (G)

8,20 €
Energie pro Portion: 3982 kJ, 955 kcal
CO2 / Port.: 1,315,00 g

Hühnerwok mit Gemüse, Ananas und Jasminreis (G)

8,20 €
Energie pro Portion: 1945 kJ, 465 kcal
CO2 / Port.: 765,00 g

Penne mit grünem Spargel, Paprika, Hühnerstreifen und Kräuterrahmsauce (G)

8,20 €
Energie pro Portion: 2452 kJ, 587 kcal
CO2 / Port.: 926,00 g

Feiertag

Geschlossen

SAISONKUCHL

Eblypfanne mit frischen Pilzen, Gemüse und Kräutern (VN)

7,70 €
Energie pro Portion: 1305 kJ, 312 kcal
CO2 / Port.: 321,00 g

Risotto mit Karotten, gelbe Rüben, getrockneten Tomaten und Feta (V)

7,70 €
Energie pro Portion: 1881 kJ, 449 kcal
CO2 / Port.: 892,00 g

Frühlingssrolle mit Gemüse, Basmatireis und Sweet Chili Dip (VN)

7,70 €
Energie pro Portion: 2668 kJ, 636 kcal
CO2 / Port.: 331,00 g

Feiertag

Geschlossen

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.

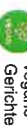
Kennzeichnung am Menüplan



Vitality-Gerichte



vegetarische Gerichte



vegane Gerichte



MSC-Fischsorten

S - Schweinefleisch

R - Rindfleisch

G - Geflügel

F - Fisch



MSC-C-54115

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