



Betriebsrestaurant Tricore

44. Woche 26.10. - 01.11.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
SUPPE		Kichererbsensuppe mit Lauch (VN) Energie pro Portion: 619 kJ, 148 kcal CO2 / Port.: 57,00 g	Klare Gemüsesuppe mit Kaspessknödel (V) Energie pro Portion: 602 kJ, 144 kcal CO2 / Port.: 121,00 g	Gelbe Rübencremesuppe mit Curry (V) Energie pro Portion: 783 kJ, 187 kcal CO2 / Port.: 185,00 g	Klare Hühnersuppe mit Grießnockerl (G) Energie pro Portion: 314 kJ, 75 kcal CO2 / Port.: 96,00 g
TRADITIONSKUCHL	Feiertag	Rindergeschnetzeltes mit Langkomreis (R) Energie pro Portion: 2093 kJ, 500 kcal CO2 / Port.: 2.011,00 g	Cordon bleu vom Huhn mit Risipisi (G) Energie pro Portion: 3157 kJ, 754 kcal CO2 / Port.: 1.281,00 g	Kartoffel-Blutwurst-Gröstl mit frischem Kren (S) Energie pro Portion: 2684 kJ, 640 kcal CO2 / Port.: 423,00 g	Seelachs im Backteig mit Petersilkartoffeln und Sc. Tartare (F) Energie pro Portion: 2865 kJ, 683 kcal CO2 / Port.: 629,00 g
GENUSSKUCHL	Feiertag	Eiernockerl mit kl. Salat (V) Energie pro Portion: 2450 kJ, 585 kcal CO2 / Port.: 447,00 g	Wildschweinbraten mit Kohlsprossen und Röstinchen (X) Energie pro Portion: 1445 kJ, 345 kcal CO2 / Port.: 1.887,00 g	Geschmortes Rindsschnitzel mit Kartoffelpüree und Karottengemüse (R) Energie pro Portion: 1463 kJ, 350 kcal CO2 / Port.: 6.281,00 g	Kipferlschmarren mit Zwetschenröster(V) Energie pro Portion: 3357 kJ, 801 kcal
SAISONKUCHL					
VITALKUCHL	Feiertag	Risotto von der Rollgerste mit Ziegenkäse und Radieschen (V) Energie pro Portion: 2710 kJ, 647 kcal CO2 / Port.: 842,00 g	Gnocchi mit Kürbissugo und Grana (V) Energie pro Portion: 2294 kJ, 549 kcal CO2 / Port.: 169,00 g	Falafel mit Gemüse-Couscous und Minzdip (V) Energie pro Portion: 4306 kJ, 1031 kcal CO2 / Port.: 1.566,00 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.