

Menüplan

09.12.-13.12.2024
KW 50

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag
Mittagsverpflegung von 11:30 Uhr bis 13.30 Uhr



	Montag	Dienstag 10.12.2024	Mittwoch 11.12.2024	Donnerstag 12.12.2024	Freitag 13.12.2024
SUPPENTOPF	Erbsencremesuppe vegetarisch 140 kcal	Klare Rindsuppe 50 kcal	Zucchini-cremesuppe vegan 130 kcal	Klare Rindsuppe 50 kcal	Karotten- Ingwercremesuppe vegan 140 kcal
€ 2,50	Klare Rindsuppe 50 kcal	Erdäpfelsuppe vegetarisch 180 kcal	Klare Rindsuppe 50 kcal	Knoblauchcremesuppe vegetarisch 160 kcal	Klare Rindsuppe 50 kcal
KÖSTLICH BEWÄHRT	Bauerneintopf (Fisolen, Paprika, Kartoffeln, Rindfleisch) mit Gebäck	Putencurry mit Basmatireis und Wokgemüse	Gebackenes Surschnitzel vom Schwein dazu Reis	Gebratener Leberkäse mit Kartoffelpüree und Erbsen	Chicken Wings mit Wedges dazu BBQ Sauce
€ 9,20	660 kcal	510 kcal	810 kcal	770 kcal	650 kcal
VEGETARISCH AKTIV	Spinat-Kartoffel-Auflauf mit Pilzen und Mandelkruste	Mac and Cheese	Tofu-Ananascurry mit Edamame, Süßkartoffeln und Cashewkernen dazu Pitabrot	Lauch-Rahmockerl	Erdbeerknödel mit Beerenspiegel
€ 9,80	vegan 490 kcal	vegetarisch 910 kcal	vegan 550 kcal	vegetarisch 640 kcal	vegetarisch 550 kcal
À LA CARTE	Putenbraten mit Mandel-Brokkoli und Kräuterreis	Ofenkartoffel mit Chili und Käse überbacken dazu Sauerrahmdip	Paprikahuhn mit Tagliatelle verde	Rindfleisch-Kräuterbällchen mit Lauchpüree und Chili-Tomatensauce	
€ 11,20	520 kcal	540 kcal	680 kcal	530 kcal	
BOWLS	Falafel Bowl mit Couscous, Ofenkürbis, Rotkraut, Gurke, Joghurt-Knoblauchsauce und Mandeln	Tofu Spirit Bowl mit Quinoa, Tofu, Edamame, Karfiol, Rotkraut, Granola und Rote Rüben-Wasabi-Dressing	Gnocchi Bowl getrocknete Tomaten, Kapern, Oliven, Feta, Pesto, Sonnenblumenkerne	Bulgur Bowl mit Bulgur, Süßkartoffel, Edamame, Rotkraut, Hummus und Kichererbsen	
€ 9,80	vegetarisch 670 kcal	vegan 600 kcal	vegetarisch 500 kcal	vegan 720 kcal	
DESSERT	Fruchtojoghurt Pfirsich/Melba	Himbeer-Kokoskuchen	Schokocreme	Tiramisuschnitte	Marillenkuchen
€ 2,80	180 kcal	402 kcal / 100g	280 kcal	266 kcal / 100g	299 kcal / 100g

Knackige Salate an raffinierten Dressings finden Sie bei uns jeden Tag marktfresh am Salatbuffet.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

glutenhaltiges Getreide	A	Soja	F	Sesam	N
Krebstiere	B	Milch oder Laktose	G	Sulfite	O
Ei	C	Schalenfrüchte	H	Lupinen	P
Fisch	D	Sellerie	L	Weichtiere	R
Erdnuss	E	Senf	M		



GMS GOURMET Catering Service GmbH, Restaurant canteen, A-1200, Handelskai 92, Telefon 0664/856 37 97, E-Mail canteen@sv-group.at
Preise in € inkl. 10% MWST