

Menüplan

10.02.-14.02.2024
KW 7

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



	Montag 10.02.2025	Dienstag 11.02.2025	Mittwoch 12.02.2025	Donnerstag 13.02.2025	Freitag 14.02.2025
SUPPENTOPF	Tomatencremesuppe vegan 140 kcal	Klare Rindsuppe 50Kcal	Erbenscremesuppe vegetarisch 150 kcal	Klare Rindsuppe 50Kcal	
	Klare Rindsuppe L € 2,70	Spinatcremesuppe G 140 kcal	Klare Rindsuppe L 50Kcal	Knoblauchcremesuppe L 160 kcal	Klare Rindsuppe L 50Kcal
KÖSTLICH BEWÄHRT	Berner Würstel mit Pommes dazu Zwiebelsenf G M 850 kcal	Reisfleisch von der Pute mit Sauerrahm A,G 650 kcal	Gebackenes Schnitzel von der Pute mit Reis A,C 810 kcal	Grünes Thaicurry mit Huhn Couscous A,D A 610 kcal	Faschierter Braten Kartoffelpüree A,C,G,M G 750 kcal
	Rotes Linsen Dal mit Serviettenknödel A,C,G 500 kcal	Südtiroler Pilzpfanne mit Fusilli G A 490 kcal	Pasta "Salsa di Cipolle" Zwiebel-Tomatensauce A O 610 kcal	Mohnnudeln Apfelmus A,C,G 710 kcal	Gebackenes Gemüse mit Blattsalat und Dip A,C,G G 620 kcal
VEGETARISCH AKTIV					
À LA CARTE	Gekochtes Rindfleisch mit Dillrahmfisolen dazu Rösti L A,G 640 kcal	Geselchtes mit Erdapfelpüree und Röstzwiebel G 710 kcal	Forellenfilet gebraten Ebly mit Gemüse A,D A,G,L 540 kcal	Gefülltes Schweinskarree mit Erdäpfelknödel und Rotkraut A,C,G A,C,G O 720 kcal	
	Sweet Beets Bowl mit Quinoa, Tofu, Süßkartoffeln, Karotten, Edamame Brokkoli und Joghurt Dressing F,G,O vegetarisch 600 kcal	Gnocchi Bowl mit eingelegten Tomaten Oliven, Pesto A vegan 540 kcal	Mediterrane Bowl mit Couscous, Feta, Peperonata, Kichererbsen, getrockneten Pflaumen, Oliven und Mandeln A,G,H vegetarisch 620 kcal	Tofu Spirit Bowl mit Quinoa, Tofu, Karfiol, Edamame, Rotkraut und Rotem Rüben Dressing A,F,H,O vegan 600 kcal	
BOWLS					
DESSERT	Mousse au chocolat blanc G 290 kcal	Schoko Blechkuchen A,C,G 330 kcal / 100g	Stracciatellacreme G 270 kcal	Erdbeer-Sahneschnitte A,C,G 325 kcal / 100g	Kuchenvariation A,C,F,G,H

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

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

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

