

Menüplan

24.03.-28.03.2025
KW 13

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



	Montag 24.03.2025	Dienstag 25.03.2025	Mittwoch 26.03.2025	Donnerstag 27.03.2025	Freitag 28.03.2025
SUPPENTOPF	Apfel- Selleriecremesuppe A,F 120 kcal	Klare Rindsuppe L 50 kcal	Fenchelcremesuppe A,C,G 150 kcal	Klare Rindsuppe L 50 kcal	Karfiolcremesuppe A,F 120 kcal
	vegan		vegetarisch		vegan
€ 2,70	Klare Rindsuppe L 50 kcal	Knoblauchcremesuppe A,G 150 kcal	Klare Rindsuppe L 50 kcal	Kräutercremesuppe A,G 150 kcal	Klare Rindsuppe L 50 kcal
KÖSTLICH BEWÄHRT	Reisfleisch mit Sauerrahm dazu grünen Salat G,M,O G 600 kcal	Linseneintopf mit Speck und Semmelknödel L,M,O A,C,G 660 kcal	Gebackenes Putenschnitzel mit Petersilkkartoffeln A,C,G G 810 kcal	Schinkenfleckerl überbacken mit Blattsalat A,C,G 710 kcal	Würstel mit Pommes, dazu Zwiebelsenf A,G M 780 kcal
	€ 9,50				
VEGETARISCH	Pang Gang Curry mit Couscous und Kürbiskernen A,F A 690 kcal	Gemüselasagne A,C,G,L 580 kcal	Gemüsepaella mit Kichererbsen und Tofu dazu Ruccola L F 560 kcal	Pasta al Pomodoro mit Grana A G 580 kcal	Knödel mit Ei und Salat A,C,G
	€ 10,10	vegan	vegetarisch	vegan	vegetarisch
À LA CARTE	Boef Stroganoff mit Tagliatelle verdi A,G,M A 630 kcal	Gegrilltes Forellenfilet mit Dillkartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter A,D G G 630 kcal	Schweinsbraten mit Erdäpfelknödel und Krautsalat A,C,G 660 kcal	Esterhazy Rostbraten mit Wurzelgemüse und Kroketten G,L A,C,G 700 kcal	
	€ 11,50				
BOWLS	Mediterrane Bowl mit Couscous, Feta, Peperonata, Kichererbsen, getrockneten Pflaumen, Oliven und Mandeln A,G,H 620 kcal	Quinoa Bowl mit Räuchertofu, Erbsen Kohl, Granatapfelkernen und karamellisierten Nüssen F,H 440 kcal	Otsu Bowl mit Soba Nudeln, Räuchertofu, Rettich, Sojasprossen, Jungzwiebe Granola und Sesam C,F,H,N 750 kcal	Rote Rüben-Ebly Bowl mit Preiselbeeren, Äpfel, Walnüssen und Rote Rüben-Wasabi-Dressing A,F,H,O 600 kcal	
	€ 10,10	vegetarisch	vegan	vegan	
DESSERT	Apfelmus 270 kcal/100g	Tiramisuschnitte A,C,G	Waldbeerjoghurt G 210 kcal	Erdbeer-Sahneschnitte A,C,G 250 kcal/100g	Kuchenvariation A,C,F,G,H
	€ 2,90				

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@gourmet.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		

