

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Gemüsecremesuppe ^{G,L} 334 kJ/80 kcal	Klare Hühnersuppe ^A mit Eiermuscheln ^{A,C} 220 kJ/59 kcal	Kohlrabicremesuppe ^G 278 kJ/66 kcal	Klare Rindssuppe mit Grießnockerl ^{A,C} 251 kJ/61 kcal	Fisolencremesuppe ^G 482 kJ/116 kcal
Menü A	Schweinsbraten (vom Schopf) mit Sauerkraut ^A und Serviettenknödel ^{A,C,G} 	Gekochter Tafelspitz ^L mit Semmelkren ^{A,G} und Röstinchen 1513 kJ/363 kcal	Cordon Bleu vom Schwein ^{A,C,G} mit Reis und Zitronenspalten 	Zwiebelrostbraten ^A mit Braterdäpfel 2775 kJ/663 kcal	Schlemmerfisch Bordelaise ^{A,D} mit Braterdäpfel und Naschmarktgemüse ^{A,G,L} 3611 kJ/864 kcal
Menü B	Gnocchi ^A mit Geflügelbolognese ^{A,G,L} 3554 kJ/841 kcal	Reisfleisch mit Gulaschsaft ^A 	Krautroulade ^{A,L} mit Erdäpfel 	Curryhuhn ^G mit Basmatireis 3730 kJ/889 kcal	Eiernockerl ^{A,C,G} 
Menü C	Krautfleckerl 	Schwammerlsauce ^{A,G,L} mit Schupfnudeln ^{A,C,G} 	Gemüse-Spätzlepfanne ^{A,C,G,L} 	Erdäpfel-Spinat Auflauf ^{C,G,L} 	Topfenstrudel ^{A,C,G} mit Vanillesauce ^G 
Frontcooking	Grillvariation mit Ofenerdäpfel und Sauerrahmdip  (Allergene bzw. Nährwerte bitte direkt beim Koch erfragen)	Gegrilltes Fischfilet mit Petersilienerdäpfeln und Kräuterbutter (Allergene bzw. Nährwerte bitte direkt beim Koch erfragen)	Chicken Burger mit Zwiebelringe und Dipsauce (Allergene bzw. Nährwerte bitte direkt beim Koch erfragen)	Griechisches Schweinegyros mit Pommes Frites und Tzatziki  (Allergene bzw. Nährwerte bitte direkt beim Koch erfragen)	
Dessert	Fruchjoghurt ^G 	Schokoblechkuchen ^{A,C,G} 564 kJ/135 kcal	Pudding ^G 	Mohnkuchen	Obst 

A = Glutenhaltiges Getreide : B = Krebstiere : C = Ei : D = Fisch : E = Erdnuss : F = Soja : G = Milch : H = Schalenfrüchte : L = Sellerie : M = Senf : N = Sesam : O = Sulfite : P = Lupinen : R = Weichtiere :  = enthält Schweinefleisch :  = vegetarisches Menü

Trotz größter Sorgfalt können wir aus produktionstechnischen Gründen nicht garantieren, dass sich keinerlei Spuren anderer Zutaten als angegeben in den Produkten befinden. Änderungen vorbehalten. Nährwertangaben und Allergene beziehen sich auf eine Grammatr von ca. 400 - 600 g der Speise ohne Salat. Nähere Informationen unter www.simandmore.at/verpflegung/business-catering/allergene/ ; SIM & MORE GmbH : Ignaz-Köck-Straße 8 : A-1210 Wien : +43 1 350 60 70 : office@simandmore.at