














Lände 3 - Speiseplan  
KW 37 (11.09.2017 - 15.09.2017)

|                     | Montag   | Dienstag   | Mittwoch   | Donnerstag  | Freitag  |
|---------------------|--|--|--|---|--|
| <b>Suppe</b>        | Erdäpfelrahmsuppe <sup>G</sup><br>510 kJ/122 kcal  | Klare Hühnersuppe <sup>A</sup> mit<br>Suppenudeln <sup>A</sup><br>199 kJ/54 kcal   | Zucchinicremesuppe <sup>A,G</sup><br>426 kJ/102 kcal   | Klare Rindssuppe mit<br>Grießdukaten <sup>A,C,L</sup><br>221 kJ/54 kcal   | Karfiolcremesuppe <sup>G</sup><br>482 kJ/116 kcal  |
| <b>Menü A</b>       | Gekochtes Rindfleisch mit<br>Cremespinat <sup>G,L</sup> und Rösterdäpfeln<br>2812 kJ/673 kcal  | Schweizer Laibchen <sup>A,C,G</sup> mit Erbsen<br>und Erdäpfelpüree <sup>G</sup>  | Gebackenes Putenschnitzel <sup>A,C</sup> mit<br>Reis und Zitronenspalten<br>2978 kJ/707 kcal   | Lasagne vom Rind <sup>A,G,L</sup> mit<br>Paradeissauce <sup>A,G,L,M,N</sup><br>2709 kJ/645 kcal   | Kabeljaufilet gebacken <sup>A,D,G,M</sup> mit<br>Zitronenspalten und Erdäpfelsalat<br>2115 kJ/504 kcal   |
| <b>Menü B</b>       | Canneloni (Rind) <sup>A,G,L</sup> mit<br>Paradeissauce <sup>A,G,L,M,N</sup><br>2889 kJ/688 kcal  | Hühnergyros <sup>G</sup> mit Paradeiserreis<br>und Joghurt-Kräuter-Sauce <sup>A,C,F,G,L,M</sup><br>2617 kJ/626 kcal  | Selchfleisch mit Erdäpfelpüree <sup>G</sup>   | Mexiko Pfanne <sup>L</sup> mit Vollkornreis<br>2524 kJ/599 kcal   | Schweinsgeschnetzeltes mit<br>Champ. <sup>A,G,L,M</sup> mit Spiralnudeln <sup>A</sup>   |
| <b>Menü C</b>       | Gemüsestrudel <sup>A,C,G,L</sup> mit Erdäpfel<br>und Joghurt-Kräuter-Sauce <sup>A,C,F,G,L,M</sup><br><br>3685 kJ/882 kcal             | Rotes Gemüsecurry <sup>A,F,G</sup> mit<br>Jasminreis <br>2562 kJ/613 kcal         | Gemüsepalatschinken 2 Stk. <sup>A,C,G,L</sup><br>mit Kräutersauce <sup>A,G,L,M</sup> <br>2770 kJ/665 kcal | Karotten-Erdäpfelgratin <sup>C,G</sup> <br>2365 kJ/565 kcal  | Dukatenbuchteln <sup>A,C,G</sup> mit<br>Vanillesauce <sup>G</sup> <br>4334 kJ/1033 kcal |
| <b>Frontcooking</b> | Gegrillte Schweinsfiletscheiben auf<br>Gemüseragout mit Polenta <br><br>(Allergene bzw. Nährwerte bitte direkt<br>beim Koch erfragen) | Fischvariation vom Grill mit<br>Kräuterreis<br><br>(Allergene bzw. Nährwerte bitte direkt<br>beim Koch erfragen)   | Berriedstreifen vom Grill mit Sauce<br>Bernaiese und Ofenkartoffeln<br><br>(Allergene bzw. Nährwerte bitte direkt<br>beim Koch erfragen)   | Knusprige Gemüselaiabchen mit<br>knackigem Salat <br><br>(Allergene bzw. Nährwerte bitte direkt<br>beim Koch erfragen) |  |
| <b>Dessert</b>      | Fruchjoghurt <sup>G</sup> <br>493 kJ/118 kcal   | Donut<br>1891 kJ/452 kcal  | Schoko-Dessertcreme <sup>G</sup><br>242 kJ/58 kcal   | Dinkel-Himbeerkuchen <sup>A,C,G</sup> <br>828 kJ/198 kcal  | Obst <br>255 kJ/61 kcal   |

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 Grammaturl von ca. 400 - 600 g der Speise ohne Salat. Nähere Informationen unter [www.simandmore.at/verpflegung/business-catering/allergene/](http://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