



WILLKOMMEN IM RESTAURANT "NEWS"
Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

SPEISEKARTE – Montag, 22. November 2021

Deftige Küche

VORSPEISE

Zucchinicremesuppe 

Allergene: A,F,L Kcal 169, 6,1g Eiweiß, 9,8g Fett, 14,4g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Hühnerfrikassee mit Erbsenreis

Allergene: G,L,M,O Kcal 513, 25,1g Eiweiß, 12,8g Fett, 74,3g Kohlenhydrate

VEGANES-GERICHT

Gemüse-Reis-Pfanne 

Allergene: F,L,O Kcal 330, 5,5g Eiweiß, 14,8g Fett, 42,5g Kohlenhydrate

BUSINESS-GERICHT

Bulgur-Salat mit gebratenem Gemüse und Dip 

Allergene: A,F,L,O Kcal 398, 10g Eiweiß, 10g Fett, 57,5g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Verschiedene Salatvariationen vom Buffet, wahlweise mit gebratenem Fisch,
Ziegenkäse oder Hähnchenbrust

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8g, KH 10g, Fett 6g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6g, EW 50g
Fisch: 127 kcal, Fett 2g, KH 0,5g, EW 39g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25g, EW 23g, KH 1,5g

DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem reichhaltigen Dessertbuffet
3 Dessertgläser sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder beachten Sie die Ausschreibung an der Ausgabe.

Guten Appetit



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

NEWS

WILLKOMMEN IM RESTAURANT "NEWS"
Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

SPEISEKARTE – Dienstag, 23. November 2021

Deftige Küche

VORSPEISE

Eierflockensuppe 

Allergene: C,L,O Kcal 118,12 g Eiweiß, 6,7g Fett, 2,4g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Pasta mit Ragout
Orecchiette mit pikantem Fleischragout

Allergene: A,C,L,M Kcal 640, 30g Eiweiß, 29g Fett, 56g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Knödelgröstl mit Ei 

Allergene: A,C,G,L Kcal 637, 33,1g Eiweiß, 52,7g Fett, 98g Kohlenhydrate

BUSINESS-GERICHT

Bulgur-Salat mit gebratenem Gemüse und Dip 

Allergene: A,F,L,O Kcal 398, 10g Eiweiß, 10g Fett, 57,5g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Verschiedene Salatvariationen vom Buffet, wahlweise mit gebratenem Fisch,
Ziegenkäse oder Hähnchenbrust

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8g, KH 10g, Fett 6g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6g, EW 50g
Fisch: 127 kcal, Fett 2g, KH 0,5g, EW 39g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25g, EW 23g, KH 1,5g

DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem reichhaltigen Dessertbuffet
3 Dessertgläser sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder beachten Sie die Ausschreibung an der Ausgabe.

Guten Appetit



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

NEWS

WILLKOMMEN IM RESTAURANT "NEWS"
Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

SPEISEKARTE – Mittwoch, 24. November 2021

Deftige Küche

VORSPEISE

Lauchcremesuppe mit Speck

Allergene: G,L,O Kcal 270, 19g Eiweiß, 14g Fett, 10g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Currywurst mit hausgemachter Currysoße und Pommes frites

Allergene: A,L,M,O Kcal 730, 16g Eiweiß, 34,8g Fett, 82g Kohlenhydrate

VEGANES-GERICHT

Gemüsegulasch mit Dip und Baguette 

Allergene: A,F,O Kcal 430, 56g Eiweiß, 4,5g Fett, 41g Kohlenhydrate

BUSINESS-GERICHT

Bulgur-Salat mit gebratenem Gemüse und Dip 

Allergene: A,F,L,O Kcal 398, 10g Eiweiß, 10g Fett, 57,5g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Verschiedene Salatvariationen vom Buffet, wahlweise mit gebratenem Fisch,
Ziegenkäse oder Hähnchenbrust

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8g, KH 10g, Fett 6g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6g, EW 50g

Fisch: 127 kcal, Fett 2g, KH 0,5g, EW 39g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25g, EW 23g, KH 1,5g

DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem reichhaltigen Dessertbuffet
3 Dessertgläser sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder beachten Sie die Ausschreibung an der Ausgabe.

Guten Appetit



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere



WILLKOMMEN IM RESTAURANT "NEWS"
Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

SPEISEKARTE – Donnerstag, 25. November 2021

Deftige Küche

VORSPEISE

Leberknödelsuppe

Allergene: A,L,M Kcal 196, 16,6g Eiweiß, 9g Fett, 12g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Sauerbraten mit Blaukraut und Semmelknödel

Allergene: A,C,G,L,M,O Kcal 720, 56g Eiweiß, 29g Fett, 43g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Semmelknödel mit Rahmschwammerl 

Allergene: A,C,G,L,O Kcal 614, 23,4g Eiweiß, 44,8g Fett, 52,2g Kohlenhydrate

BUSINESS-GERICHT

Bulgur-Salat mit gebratenem Gemüse und Dip 

Allergene: A,F,L,O Kcal 398, 10g Eiweiß, 10g Fett, 57,5g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Verschiedene Salatvariationen vom Buffet, wahlweise mit gebratenem Fisch,
Ziegenkäse oder Hähnchenbrust

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8g, KH 10g, Fett 6g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6g, EW 50g
Fisch: 127 kcal, Fett 2g, KH 0,5g, EW 39g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25g, EW 23g, KH 1,5g

DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem reichhaltigen Dessertbuffet
3 Dessertgläser sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder beachten Sie die Ausschreibung an der Ausgabe.

Guten Appetit



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere



WILLKOMMEN IM RESTAURANT "NEWS"
Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

SPEISEKARTE – Freitag, 26. November 2021

Deftige Küche

VORSPEISE

Tomatensuppe 


Allergene: F,L,O Kcal 188, 2,4g Eiweiß, 11,3g Fett, 18g Kohlenhydrate

POWER-GERICHT

Fisch-Pflanzerl mit Rahmwirsing und Kartoffeln

Allergene: A,G,L,D Kcal 536, 36,9g Eiweiß, 17,6g Fett, 57,9g Kohlenhydrate

VEGETARISCHES-GERICHT

Kaiserschmarrn mit Apfelmus 

Allergene: A,C,G,O Kcal 577, 16,8g Eiweiß, 15,8g Fett, 51,2g Kohlenhydrate

BUSINESS-GERICHT

Bulgur-Salat mit gebratenem Gemüse und Dip 

Allergene: A,F,L,O Kcal 398, 10g Eiweiß, 10g Fett, 57,5g Kohlenhydrate

SALAT-MODUL

Verschiedene Salatvariationen vom Buffet, wahlweise mit gebratenem Fisch,
Ziegenkäse oder Hähnchenbrust

Portion Salatteller gemischt 200g: 218 kcal, EW 8g, KH 10g, Fett 6g Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6g, EW 50g
Fisch: 127 kcal, Fett 2g, KH 0,5g, EW 39g Ziegenkäse: 320 kcal, Fett 25g, EW 23g, KH 1,5g

DESSERT

Bedienen Sie sich von unserem reichhaltigen Dessertbuffet
3 Dessertgläser sind im Menüpreis enthalten

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder beachten Sie die Ausschreibung an der Ausgabe.

Guten Appetit



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere