

WILKOMMEN IM RESTAURANT „NEWS“

Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

SPEISEKARTE – Montag, 20. März 2023

VORSPEISE

Tomatencremesuppe 


Kcal 107, 1,7g Eiweiß, 3,3g Fett, 15,2g Kohlenhydrate, Allergene: G, L, O

POWER-GERICHT

Rindfleischragout mit Pastareis

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

VEGANES-GERICHT

Falafel mit Bulgur und Minzjoghurt 

Kcal 350, 8g Eiweiß, 11g Fett, 50g Kohlenhydrate, Allergene: A, F, L

BUSINESS-GERICHT

Glasnudelsalat mit marinierten Shrimps 8,90 €

Kcal 450, 25g Eiweiß, 2g Fett, 85g Kohlenhydrate, Allergene: A, F, O, H, L, B

BOWL „NEWS“

mit Kichererbsensalat, Avocado, Bulgur-Salat und Salatbouquet
(von der Küche zubereitet und serviert)

wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust oder mariniertem Fetakäse

Basiskomponente: 450 kcal, EW 22g, KH 71g, Fett 27g

Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6g, EW 50g, mariniertes Fetakäse: 234 kcal, Fett 25g, EW 21g, 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

WILKOMMEN IM RESTAURANT „NEWS“

Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

SPEISEKARTE – Dienstag, 21. März 2023

VORSPEISE

Leberknödelsuppe

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

POWER-GERICHT

Fleischpflanzerl mit Karotten-Erbsen-Gemüse, Rahmsoße und Kartoffelpüree

Kcal 540, 42g Eiweiß, 25g Fett, 36g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, L, O

VEGETARISCHES-GERICHT

Spinatknödel mit Salbeibutter und Parmesan 🍃

Kcal 546, 31g Eiweiß, 46g Fett, 78g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, L

BUSINESS-GERICHT

Glasnudelsalat mit marinierten Shrimps 8,90 €

Kcal 450, 25g Eiweiß, 2g Fett, 85g Kohlenhydrate, Allergene: A, F, O, H, L, B

BOWL „NEWS“

mit Kichererbsensalat, Avocado, Bulgur-Salat und Salatbouquet

(von der Küche zubereitet und serviert)

wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust oder mariniertem Fetakäse

Basiskomponente: 450 kcal, EW 22g, KH 71g, Fett 27g

Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6g, EW 50g, marinierter Fetakäse: 234 kcal, Fett 25g, EW 21g, 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

WILKOMMEN IM RESTAURANT „NEWS“

Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

SPEISEKARTE – Mittwoch, 22. März 2023

VORSPEISE

Süßkartoffelsuppe 

Kcal 110, 9g Eiweiß, 8g Fett, 17g Kohlenhydrate, Allergene: A, F, L

POWER-GERICHT

Schweine-Nackensteak mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterdip

Kcal 853, 44g Eiweiß, 59,7g Fett, 29,3g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, M

VEGETARISCHES-GERICHT

Kräuterspätzle in Rahm mit Kirschtomaten und Röstzwiebeln 

Kcal 338, 11g Eiweiß, 10g Fett, 46g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, L

BUSINESS-GERICHT

Glasnudelsalat mit marinierten Shrimps 8,90 €

Kcal 450, 25g Eiweiß, 2g Fett, 85g Kohlenhydrate, Allergene: A, F, O, H, L, B

BOWL „NEWS“

mit Kichererbsensalat, Avocado, Bulgur-Salat und Salatbouquet
(von der Küche zubereitet und serviert)

wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust oder mariniertem Fetakäse

Basiskomponente: 450 kcal, EW 22g, KH 71g, Fett 27g

Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6g, EW 50g, mariniertes Fetakäse: 234 kcal, Fett 25g, EW 21g, 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

WILKOMMEN IM RESTAURANT „NEWS“

Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

SPEISEKARTE – Donnerstag, 23. März 2023

VORSPEISE

Rinderbrühe mit Grießnockerl

Kcal 120, 4g Eiweiß, 6g Fett, 13g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, L

POWER-GERICHT

Geschmorte Rinderroulade mit Blaukraut und Knödel

Kcal 900, 71g Eiweiß, 22,5g Fett, 94g Kohlenhydrate, Allergene: A, G, L, M, O

VEGETARISCHES-GERICHT

Süßkartoffeltasche mit Frischkäsefüllung dazu gegrilltes Gemüse 🍃

Kcal 445, 11g Eiweiß, 17,4g Fett, 56,7g Kohlenhydrate, Allergene: A, C, G, L

BUSINESS-GERICHT

Glasnudelsalat mit marinierten Shrimps 8,90 €

Kcal 450, 25g Eiweiß, 2g Fett, 85g Kohlenhydrate, Allergene: A, F, O, H, L, B

BOWL „NEWS“

mit Kichererbsensalat, Avocado, Bulgur-Salat und Salatbouquet
(von der Küche zubereitet und serviert)

wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust oder mariniertem Fetakäse

Basiskomponente: 450 kcal, EW 22g, KH 71g, Fett 27g

Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6g, EW 50g, marinierter Fetakäse: 234 kcal, Fett 25g, EW 21g, 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

WILKOMMEN IM RESTAURANT „NEWS“

Montag bis Freitag | Brotzeit 7 bis 11 Uhr | warme Mittagsgerichte 11 bis 14 Uhr

SPEISEKARTE – Freitag, 24. März 2023

VORSPEISE

Rote Bete Suppe 


Kcal 140, 12g Eiweiß, 12g Fett, 21,1g Kohlenhydrate, Allergene: F, L, O

POWER-GERICHT

Fischfilet „Bordelaise“ mit Kräutersoße und Salzkartoffeln

Kcal 406, 21g Eiweiß, 19g Fett, 54g Kohlenhydrate, Allergene: A, D, G, L, M

VEGETARISCHES-GERICHT

Kaiserschmarrn mit Apfelmus 

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

BUSINESS-GERICHT

Glasnudelsalat mit marinierten Shrimps 8,90 €

Kcal 450, 25g Eiweiß, 2g Fett, 85g Kohlenhydrate, Allergene: A, F, O, H, L, B

BOWL „NEWS“

mit Kichererbsensalat, Avocado, Bulgur-Salat und Salatbouquet
(von der Küche zubereitet und serviert)

wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust oder mariniertem Fetakäse

Basiskomponente: 450 kcal, EW 22g, KH 71g, Fett 27g

Hähnchenbrust: 164 kcal, Fett 6g, EW 50g, mariniertes Fetakäse: 234 kcal, Fett 25g, EW 21g, 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