

FARM TO FORK BUSINESS LUNCH

KW 20 Datum: 13.5.24 - 17.5.24

MO: Fleisch //

Schweins Naturschnitzel,
Kürbispüree, Grüne Bohnen, Röstzwiebel
A,G

Vegan //

Schupfnudelpfanne, Pilze, Paprika
Kräuter, Pesto
A,E

DI: Fleisch //

Grillhaxe vom Hendl, Tomaten Bulgur,
Rahmgemüse
A,G,L

Vegan //

Kräuter Orecchiette mit Feldgemüse,
Tomaten und Rosmarin
A

MI: Fleisch //

Chicken Curry mit Spinat, Tomate
Koriander und Reis
A,L,F

Vegan //

Kichererbsen Curry, Spinat, Tomate,
Koriander und Reis
A,E,F

Spezial Salat //

DO: Fleisch //

Faschierte Laibchen, Erdäpfelpüree,
Buttergemüse, Safterl A,C,G

Vegan //

Steirischer Linseneintopf, Wurzelgemüse,
Liebstöckel, Knödel
A,L

FR: Fleisch //

Laab Moo- Thai Rinderfaschiertes gebraten,
Gemüse, Reis, Kräuter
A,O,L,N

Vegan //

Labb Voo- Thai Soja Faschiertes gebraten,
Tofu, Gemüse, Reis, Kräuter
N,FA

Salat //

TUK Haussalat-
Erdäpfel, Röhne, Käferbohne, Blattsalat
M

Spezial Salat // (Mittwoch)

Cesar Style Salat,
Kirschtomaten,Croutons, Huhn, Speck
A,G,M

Dessert //

Diverse Kuchen

THE
UNDERGROUND
KITCHEN //