

FARM TO FORK BUSINESS LUNCH

KW 23 Datum: 03.06.24 - 07.06.24

MO: Fleisch //

Fleischstrudel mit Kürbis Rahm Gemüse und
Vogelersalat
A,G,C

Vegan //

Erdäpfel Lauch Strudel Kürbis
Rahm-Gemüse und Vogelersalat
A,M

DI: Fleisch //

Schweinebraten mit Knödel,
Sauerkraut
A,L,M,C,G

Vegan //

Veganes Fiaker Gulasch mit Würstel,
Gurkerl und Knödel
A,F,H,L,M

MI: Fleisch //

Gyros vom Jungschwein, Erdäpfelspalten, Kernöl
Tzatziki und Fladenbrot
A,G

Vegan //

Quinoa Bowl mit Kräuterseitlingen,
buntem Gemüse, Erdäpfel Wedges
A

Spezial Salat //

DO: Fleisch //

Gerollte Schweinsschnitzel, Safterl,
Feldgemüse Nudeln
A,G,C

Vegan //

Bohnen- Soja Laibchen, Safterl,
Nudeln, Balsamico Zwiebel und Karotten
A,H,F,L

FR: Fleisch //

Lasagne Al Forno, mit Bechamel, Sugo und
Parmesan
A,G,M

Vegan //

Lasagne Al Forno, mit Bechamel, Soja und
Cashewkäse
A,M,H,F

Salat //

TUK Haussalat-
Kichererbsen, Paprika, Fisolen, Blattsalat
M,H,

Spezial Salat // (Mittwoch)

Couscous mit Gurke, Tomate, Minze, Mandeln
A,H

Dessert //

Diverse Kuchen

THE
UNDERGROUND
KITCHEN //