



# Universitäts- und Forschungszentrum Tulln

## Wochenspeiseplan



### Kalenderwoche 11

	<b>Montag</b> 09. März	<b>Dienstag</b> 10. März	<b>Mittwoch</b> 11. März	<b>Donnerstag</b> 12. März	<b>Freitag</b> 13. März
<b>Tagessuppe</b> € 1,70 täglich hausgemacht	<b>Tagessuppe</b>	<b>Tgessuppe</b>	<b>Tagessuppe</b>	<b>Tagessuppe</b>	<b>Tagessuppe</b>
<b>Wochenhit</b> jede Woche ein Gericht saisonal, regional - ein Hit den Sie probieren sollten € 9,20 mit Suppe €10,20 3-Gang € 12,20	<b>Cordon Bleu Mailander Art</b> mit Speck, Mozzarella gefüllt, paniert in Kräuterpanade, dazu Pommes und Dip	<b>Cordon Bleu Mailander Art</b> mit Speck, Mozzarella gefüllt, paniert in Kräuterpanade, dazu Pommes und Dip	<b>Cordon Bleu Mailander Art</b> mit Speck, Mozzarella gefüllt, paniert in Kräuterpanade, dazu Pommes und Dip	<b>Cordon Bleu Mailander Art</b> mit Speck, Mozzarella gefüllt, paniert in Kräuterpanade, dazu Pommes und Dip	<b>Cordon Bleu Mailander Art</b> mit Speck, Mozzarella gefüllt, paniert in Kräuterpanade, dazu Pommes und Dip
<b>Menü 1</b> inklusive Tagessuppe (vegetarisch od. vegan) € 6,20 ohne Suppe € 5,20 3-Gang € 8,20	<b>Geschmorter Hokaido</b> mit eingemachten Fisolen und Röstkartoffel	<b>Gebackene Käsestücke</b> mit Basilikum-Erdäpfel und Tomatensalat	<b>Kichererbsen-Eintopf</b> mit buntem Gemüse und Chili, dazu gedünsteter Reis mit frischem Koriander	<b>Sautierte Zucchini</b> mit Paprika, Melanzani, dazu Couscous mit Jungzwiebel, dazu Currydip	<b>Strudelvariation</b> eine Auswahl von süßen Strudeln, Vanillesauce, Kompott
<b>Menü 2</b> inklusive Tagessuppe (Fleisch oder Fisch) € 6,20 ohne Suppe € 5,20 3-Gang € 8,20	<b>Gratinierte Schinkenfilet</b> mit grünem Salat	<b>1/4 Brathendel</b> mit Erbsenreis und gemischten Salat	<b>S'Pfundl Gröstel</b> mit Speck, Braten, Knödel, Erdäpfel, Spiegelei, dazu Krautsalat	<b>Schweinsschnitzel</b> mit Erdäpfel und Sauce Tartare	<b>Risotto mit Räucherfisch</b> buntem Gemüse und Salat
<b>Wokgericht / Pasta</b> € 7,70 mit Suppe € 8,70 3-Gang 10,70	<b>Tagliatelle -Pfanne</b> mit Zucchini, getrockneten Tomaten, Rucola, Oliven, Parmesan und Pesto	<b>Tagliatelle -Pfanne</b> mit Zucchini, getrockneten Tomaten, Rucola, Oliven, Parmesan und Pesto	<b>Tagliatelle -Pfanne</b> mit Zucchini, getrockneten Tomaten, Rucola, Oliven, Parmesan und Pesto	<b>Tagliatelle -Pfanne</b> mit Zucchini, getrockneten Tomaten, Rucola, Oliven, Parmesan und Pesto	<b>Tagliatelle -Pfanne</b> mit Zucchini, getrockneten Tomaten, Rucola, Oliven, Parmesan und Pesto
<b>Menü-Dessert € 2,50</b>	<b>Kuchenauswahl</b>	<b>Kuchenauswahl</b>	<b>Kuchenauswahl</b>	<b>Kuchenauswahl</b>	<b>Kuchenauswahl</b>
<b>Saison-Dessert € 2,50</b> solange der Vorrat reicht	<b>Griechis. Joghurt, Honig, Nüsse</b>	<b>Griechis. Joghurt, Honig, Nüsse</b>	<b>Griechis. Joghurt, Honig, Nüsse</b>	<b>Griechis. Joghurt, Honig, Nüsse</b>	<b>Griechis. Joghurt, Honig, Nüsse</b>

#### Öffnungszeiten:

Mo - Fr von 7:30 bis 14:00 Uhr,  
Frühstück bis 10:30 Uhr  
Mittagessen & Snacks  
von 11:00 bis 13:30 Uhr.

Unser Küchenleiter informiert Sie gerne,  
ob in unseren Speisen allergene Zutaten  
enthalten sind.  
Trotz sorgfältiger Zubereitung unserer Speisen  
ist es nicht ausgeschlossen, dass Spuren  
anderer Allergene enthalten sein können.

#### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

glutenhaltiges Getreide	A	Soja	F	Sesam	N
Krebstiere	B	Milch oder Laktose	G	Sulfite	O
Ei	C	Schalenfrüchte	H	Lupinen	P
Fisch	D	Sellerie	L	Weichtiere	R
Erdnuss	E	Senf	M		

Restaurant Hoffmann GmbH,  
Universitäts- und Forschungszentrum Tulln,  
Konrad-Lorenz-Straße 24, 3430 Tulln,  
[essen@s-pfundl.at](mailto:essen@s-pfundl.at)

Änderungen und Irrtum vorbehalten.

Alle Preise inklusive gesetzlicher Steuern und Abgaben.