



# Universitäts- und Forschungszentrum Tulln

## Wochenspeiseplan



### Kalenderwoche 07

	Montag 11. Februar	Dienstag 12. Februar	Mittwoch 13. Februar	Donnerstag 14. Februar	Freitag 15. Februar
<b>Tagessuppe</b> € 1,60 täglich hausgemacht	<b>Tagessuppe</b>	<b>Tagessuppe</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 € 9,10 mit Suppe €10,10 3-Gang € 12,10	<b>Hirtenspieß</b> mit Letscho und Pommes frites	<b>Hirtenspieß</b> mit Letscho und Pommes frites	<b>Hirtenspieß</b> mit Letscho und Pommes frites	<b>Hirtenspieß</b> mit Letscho und Pommes frites	<b>Hirtenspieß</b> mit Letscho und Pommes frites
<b>Menü 1</b> inklusive Tagessuppe (vegetarisch od. vegan) € 6,10 ohne Suppe € 5,10 3-Gang € 8,10	<b>Gebackenes CousCouslaberl</b> mit Gemüse, dazu Schnittlauchdip und grüner Salat	<b>Asia-Gemüse-Suppen-Topf</b> Suppentopf mit Asia-Gemüse, feinen Nudeln und Tofueinlage	<b>Hausgemachte Pizza</b> mit Tomaten, Käse, Zucchini, Zwiebel, Melanzani, Pizzakäse Oregano	<b>Blattspinat mit Grillkäse</b> (Käse in Kräuterpanade gegrillt, dazu Kartoffel und Knoblauchdip)	<b>Apfel-Scheiterhaufen</b> mit Vanillesauce
<b>Menü 2</b> inklusive Tagessuppe (Fleisch oder Fisch) € 6,10 ohne Suppe € 5,10 3-Gang € 8,10	<b>Reisfleisch von der Schulter</b> mit Paprikareis dazu Paprika-Rahm-Sauce und grüner Salat	<b>Rindsragout "Girardi"</b> mit pikanter Rotweinsauce, dazu Gurkerjulienne und Erdäpfelknödel	<b>Erdäpfelgulyas</b> mit Debreziner, Pfefferoni und dazu Hausbrot	<b>Picatta Milanaise vom Huhn</b> Hühnerfilet in Käseteig gebraten, dazu Tomatensauce und Spaghetti	<b>Gegrilltes Tapilapifilet</b> mit Gmüserisotto und Dillrahmsauce
<b>Wokgericht / Pasta</b> € 7,60 mit Suppe € 8,60 3-Gang 10,60	<b>Spaghetti Italo Art</b> Tomatensauce mit Oliven, Speck, Lauch, Basilikum und Mais	<b>Spaghetti Italo Art</b> Tomatensauce mit Oliven, Speck, Lauch, Basilikum und Mais	<b>Spaghetti Italo Art</b> Tomatensauce mit Oliven, Speck, Lauch, Basilikum und Mais	<b>Spaghetti Italo Art</b> Tomatensauce mit Oliven, Speck, Lauch, Basilikum und Mais	<b>Spaghetti Italo Art</b> Tomatensauce mit Oliven, Speck, Lauch, Basilikum und Mais
<b>Menü-Dessert</b> € 2,50	<b>Joghurt</b> mit grünem Apfelpüree	<b>Joghurt</b> mit grünem Apfelpüree	<b>Joghurt</b> mit grünem Apfelpüree	<b>Joghurt</b> mit grünem Apfelpüree	<b>Joghurt</b> mit grünem Apfelpüree
<b>Wochen-Dessert</b> € 2,50	<b>Topfencreme mit Waldbeeren</b>	<b>Topfencreme mit Waldbeeren</b>	<b>Topfencreme mit Waldbeeren</b>	<b>Topfencreme mit Waldbeeren</b>	<b>Topfencreme mit Waldbeeren</b>

solange der Vorrat reicht  
**Öffnungszeiten:**  
 Mo - Fr von 7:30 bis 13:00 Uhr,  
 Frühstück bis 10:30 Uhr  
 Mittagessen von 11:00 bis 13:00 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-pfandl.at](mailto:essen@s-pfandl.at)

Änderungen und Irrtum vorbehalten.  
 Alle Preise inklusive gesetzlicher Steuern und Abgaben.