Menüplan

25.03.2024 -29.03.2024

Öffnungszeiten Café	Montag bis Freitag	07.30 - 14.00 Uhr
Öffnungszeiten Restaurant	Montag bis Freitag	11.00 - 13.30 Uhr

KW 13	Montag 25.03.2024	Dienstag 26.03.2024	Mittwoch 27.03.2024	Donnerstag 28.03.2024	Freitag 29.03.2024
SUPPE	Rindssuppe mit Backerbsen (L, A,C,G) 140 kcal Karottencremesuppe (F) vegan 200 kcal	Rindsuppe mit Grießnockerl (L, A,C,G) 150 kcal Bärlauchcremesuppe (F) vegan 230 kcal	Rindsuppe mit Wurzelgemüse (L, L) 100 kcal Pastinakensuppe (F) vegan 220 kcal	Hühnersuppe mit Quinoa (L) 120 kcal Erbsencremesuppe (F) vegan 130 kcal	Hühnersuppe mit Nudeln 120 kcal Paprikacremesuppe vegan 150 kcal
CLASSIC	Brathuhn mit Erbsenreis (G) 660 kacl	Linseneintopf mit Speck und Semmelknödel (L,M,O, A,C,G) 680 kcal	Augsburger mit Rahmgemüse und Bratkartoffeln (G) 760 kcal	Cremespinat mit Röstkartoffeln und Spiegelei (A,G, C) 650 kcal	Reisfleisch mit grünem Salat 670 kacl
Á LA CARTE	Esterhazy Rostbraten mit Wurzelgemüse und Serviettenknödel (G,L, A,C,G) 620 kcal	Cheeseburger mit Cocktailsauce und Pommes (A,G, G,O,M) 850 kcal	Putenschnitzel mit Petersilkartoffeln (A,C, G) 810 kcal	Teriyaki vom Schwein mit Wokgemüse und Basmatireis (A,F,N) 780 kcal	Gebratener Buntbarsch mit Sellerie-Kartoffelpüree und Karotten 810 kcal
VEGGIE	Tortelloni mit Bärlauchsoße und Kirschtomaten (A,C,G, G) 540 kcal	Melanzani-Bohnen Eintopf mit Minz-Dip und Fladenbrot (F, A,N) vegan 730 kcal	Pang Gang Curry mit rotem Couscous und Kürbiskernen (A,F, A) vegan 580 kcal	Plantbased Satay Bowl mit rotem Reis, Soja-Chunks Ofenbrokkoli und Satay-Sauce (F) vegan 630 kcal	Gemüsecurry mit Basmatireis vegan 1010 kcal
BIO VITAL		Champignonschnitzel vom Schwein mit Bio-Reis (L,O) 620 kcal		Geschmortes Rindfleisch "Kamounia" mit Bio-Bulgur und Fisolen (A, G) 630 kcal	
DESSERT	Schwarzwälder Kirschtraum (A,C,F,G) 290 kcal	Zitronen-Creme fraiche (G) 260 kcal	Apfelkuchen (A,C,G) 240 kcal	Schokotorte (A,F,H) 310 kcal	Panna cotta 290 kcal

BIO VITAL — alle mit einem * gekennzeichneten Produkte sind Bio Produkte!

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		

SV (Österreich) GmbH, Restaurant & Café Square to Eat, Leopold-Ungar-Platz 1, 1190 Wien, sqp@sv-group.at

Ein Standort von svrestaurant

L

A,C

F

G,M,O

D

G,L

F,L,N

G