



MITTAGESSEN
Montag 14. September 2026
Trois-Rivières / Québec / Kanada

VORSPEISEN

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

SALAT

Gemischter Salat mit Lumberjack Dressing

SUPPEN

Geflügelbrühe mit Graupen

Kohlcremesuppe mit Chili

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Fischtrio

Ingwer-Zitronensauce, China Sojagemüse, Bratnudeln

Paprika-Rahmgulasch

mit Schmorgemüse, mediterranem Reis und Ciabatta

„Quebec BBQ Ribs“

Schweinerippchen mit Maiskolben, Krautsalat und Backkartoffel

DESSERT

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtzucker

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

** Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.*



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Kräuter-Bohnen-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

Geflügelbrühe mit Graupen

Paprika-Rahmgulasch

mit Schmorgemüse, mediterranem Reis und Ciabatta

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Kohlcremesuppe mit Chili

Zucchini-Gemüse-Lasagne mit Tofu & Joghurt-Currysauce

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtzucker

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin