



Betriebsrestaurant Millionenbau



30.01.2023 bis 05.02.2023	Montag	€	Dienstag	€	Mittwoch	€	Donnerstag	€	Freitag	€
Salat	Regionales und saisonales Salatbuffet klein 1,40 € / groß 4,60 €									
Suppe	Tomatencremesuppe mit Rucola <small>Se</small>	0,70 €	Markklößchen Suppe mit Schnittlauch <small>Ei, Se, G1</small>	0,70 €	Nudelsuppe mit Schnittlauch <small>Ei, Se, G1</small>	0,70 €	Steinpilzcremesuppe mit Frühlingslauch <small>L, Se</small>	0,70 €	Tagessuppe	0,70 €
Heimatküche	Krustenbraten vom Weideschwein mit Biersauce frisch an der Theke geschnitten <small>Se, G3, s, a</small>	4,60 €	Green Mountain Curry Kokos Burger im Sesam Bun mit Mango Chutney Steakhouse Frites <small>3, Sb, Sa, G1, G3, G4</small>	5,00 €	Büffel Maultaschen vom Salacher Wasserbüffel mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat <small>2, 3, 4, 8, Ei, L, Se, G1, s</small>	4,80 €	Freiland Putenschnitzel paniert mit Kalbs Jus und Zitrone <small>Ei, Se, G1</small>	4,80 €	die 5 Köstlichkeiten der WMF Gastronomie Fisch - Schnitzel - Pasta Vegan und Vegetarisch 1 Tablett für 4,50 € <small>2, 3, 4, 8, Ei, F, Sb, L, Se, Sn, G1, s</small>	4,50 €
Beilagen	Spätzle <small>Ei, G1, G5</small>	0,90 €	Steakhouse Frites <small>3, 4, L, Se</small>	1,20 €	Salzkartoffeln <small>Ei, Se, G1, G5</small>	0,90 €	Spätzle <small>Ei, G1, G5</small>	0,90 €	Pommes Frites	1,10 €
	Kartoffelknödel <small>2, 3, 5, So2</small>	1,00 €	Kartoffelrösti <small>Ei, Se, G1, G5</small>	1,00 €	Spätzle mit Sauce <small>3, 4, L, Se</small>	2,00 €	Bratkartoffeln <small>Ei, G1, G5</small>	1,00 €	Drillinge	0,90 €
	Schupfnudeln <small>G1</small>	0,90 €	Spätzle mit Sauce <small>Ei, Se, G1, G5</small>	2,00 €	Kartoffelgratin <small>3, 4, L, Se</small>	1,40 €	Bio Vollkornreis <small>Ei, G1, G5</small>	1,00 €		
Gemüse	Bayrisch Kraut <small>Se</small>	1,00 €	Bio Erbsen Natur <small>Se</small>	0,90 €	Speckbohnen <small>2, s</small>	1,00 €	buntes Wintergemüse <small>Se</small>	1,00 €	Tagesgemüse	0,90 €
Sauce	Bratensauce extra 0,30 €									
Die Komponenten mit dem entsprechen dem „DGE Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.										
	Käsespirelli mit Lauch Röstzwiebel und Bio Bergkäse überbacken Kalbs Jus und Blattsalat <small>Ei, L, Se, G1, G5</small>	4,80 €	gedämpfte Hähnchenbrust auf Bandnudeln mit Bio Erbsen und Pilzrahmsauce <small>Ei, L, Se, G1, Sf4</small>	5,80 €	Skrei Filet kross auf der Haut gebraten Alblinsen - Salzkartoffel und Rieslingschaum <small>5, K, F, L, Se, So2, G1, a</small>	7,00 €	Falafel Bällchen mit Rote Bete Humus, Bio Basmati Vollkorn reis, vegane Sauce <small>Se, Sa, G1</small>	4,80 €	Siggis Eier Omelett mit Champignons, Paprika gefüllt, bunter Blattsalat u. Gurken Joghurt Dip <small>Ei, L, Sn</small>	4,60 €
Oifach guad	Tom Kha Gai mit Kokos und Pilzen <small>7, Sb, Se, B, G1, G3</small>	4,80 €	Saure Bohnen mit Hefeknöpfe, Saiten <small>1, 2, 3, 4, 8, 5, Ei, L, So2, G1, G3, a</small>	4,80 €	Spaghetti Primavera mit Grillgemüse, Tomatensauce und Frühlingslauch <small>Se, G1</small>	4,60 €	Vollkorn Penne mit veganem Pilzragout und Frühlingslauch <small>7, Sb, Se, Sn, G1, Sf1</small>	4,60 €	Geschlossen	
	Im Ofen gebackene Pfannkuchen gefüllt mit Hackfleisch und Lauchstreifen, dazu bunter Blattsalat und Creme Fraiche Dip oder als vegetarische Variante mit Fetakäse, Gemüsestreifen und Spinat gefüllt, dazu eine leicht scharfe Tomaten Salsa und bunter Blattsalat <small>1, 3, Ei, L, Se, Sn, G1, G2, G3, G4, G5, G6, Sf3, s</small>									
	Zitronen Joghurt Mousse mit Orange <small>L</small>	1,20 €	Mirjanas Tiramisu <small>Ei, L, G1, s, a</small>	1,20 €	Grießschnitte mit Bio Sauerkirschen <small>Ei, L, G1</small>	1,00 €	Schokomousse mit Beeren <small>Sb, L, a</small>	1,20 €	Dessertbuffet	0,90 €
	Fruchtsalat <small>L</small>	1,30 €	Fruchtsalat <small>L</small>	1,30 €	Fruchtsalat <small>L</small>	1,30 €	Fruchtsalat <small>L</small>	1,30 €	Fruchtsalat	1,30 €
vegetarisch	Vegan		glutenfrei		Bio Zertifiziert nach DE-ÖKO-006		DGE Zertifiziert		EU Zertifiziert BW 12066	

Legende der Zusatzstoffe und Allergene: 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel(n), 10 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, G1 - Weizen, G2 - Roggen, G3 - Gerste, G4 - Hafer, G5 - Dinkel, G6 - Kamut, Ei - Eier, L - Milch (einschließlich Laktose), F - Fisch, K - Krebstiere, En - Erdnüsse, Sb - Sojabohnen, Sf1 - Mandeln (Schalenfrüchte), Sf2 - Haselnüsse (Schalenfrüchte), Sf3 - Walnüsse (Schalenfrüchte), Sf4 - Cashewnüsse (Schalenfrüchte), Sf5 - Pecanüsse (Schalenfrüchte), Sf6 - Paranüsse (Schalenfrüchte), Sf7 - Pistazien (Schalenfrüchte), Sf8 - Macadamia (Schalenfrüchte), Se - Sellerie, Sn - Senf, Sa - Sesamsaat, So2 - Schwefeldioxid, B - Lupinen, W - Weichtiere, s - Schweinefleisch, a - Alkohol

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an. Änderungen vorbehalten. **Wir wünschen einen guten Appetit!**

