



Betriebsrestaurant Millionenbau



06.02.2023 bis 12.02.2023	Montag	€	Dienstag	€	Mittwoch	€	Donnerstag	€	Freitag	€
Salat	Regionales und saisonales Salatbuffet klein 1,40 € / groß 4,60 €									
Suppe	Peters Zwiebelsuppe mit Käsekrusteln <small>L, Se, G1, G2, G3, G4</small>	0,70 €	Zucchini cremesuppe mit Thymian <small>L, Se</small>	0,70 €	Kartoffel cremesuppe mit Radieschen <small>3, Se</small>	0,70 €	Grießklößchen Suppe mit Schnittlauch <small>Ei, L, Se, G1</small>	0,70 €	Tagessuppe	0,70 €
Heimatküche	Kalbsgulasch vom Hohenloher Kalb in Rahmsauce <small>5, L, Se, So2, a</small>	5,20 €	Crunchy Chicken Burger "Home Style" Saucen Zwiebel - Gurke - Salat <small>1, 2, Ei, L, Sn, G1, G3, a</small>	6,00 €	über Nacht gegarter Sauerbraten vom Charolais Ochsen <small>1, 3, 5, Se, So2, G1, G3, a</small>	4,80 €	knusprige Peking Ente mit Hoi Sin Sauce auf scharfem Weißkraut <small>Sb, Sa</small>	7,00 €	die 5 Köstlichkeiten der WMF Gastronomie Fisch - Schnitzel - Pasta Vegan und Vegatrisch 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 €	Westernkartoffeln <small>G1</small>	1,20 €	Semmelknödel <small>Ei, L, G1</small>	1,20 €	Friskäse Bällchen <small>L</small>	1,20 €	Pommes Frites	1,10 €
	Kroketten <small>G1</small>	1,20 €	Süßkartoffelpüree <small>L</small>	1,20 €	Spätzle <small>Ei, G1, G5</small>	0,90 €	Erdnussreis <small>En</small>	1,00 €	Drillinge	0,90 €
	Bratkartoffeln <small>L</small>	1,00 €	Spätzle mit Sauce <small>Ei, Se, G1, G5</small>	2,00 €	Schupfnudeln <small>G1</small>	0,90 €	Spätzle mit Sauce <small>Ei, Se, G1, G5</small>	2,00 €		
Gemüse	Blumenkohl mit Bröseln <small>L, G1</small>	0,90 €	Bio Mais mit Schnittlauch <small>Se</small>	1,00 €	Mancas Rotkraut <small>3, 5, So2, a</small>	1,20 €	Weißkraut scharf gebraten <small>L</small>	0,90 €	Tagesgemüse	0,90 €
Sauce	Bratensauce extra 0,30 €									
Die Komponenten mit dem Logo entsprechen dem „DGE Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.										
	Gnocchi Pfanne Milano Hähnchenfleisch, Pilzen, Brokkoli, Rahmsauce u. Blattsalat mit Himbeer Dressing <small>L, Se, Sn, G1</small>	5,80 €	grünes Thai Curry mit Edamame, Erbsen, Brokkoli und Spinat Kamut Spaghetti, Chili und Cashewkerne <small>Sb, Se, Sn, G1, G6, Sf4</small>	5,20 €	Indisches Blumenkohl Tikka Masala Curry mit Sojade Dip und Basmati Vollkornreis <small>Sb, Se</small>	4,80 €	2 St. Appenzeller Semmelrösti mit Bio Spinat in Rahm und Drillinge <small>Ei, L, Se, G1</small>	4,90 €	Fischsuppe mit Kabeljau Shrimps Paprika, Zucchini, Lauch, Tomate, geröstete Vollkorn Brotwürfel <small>4, 5, K, F, L, Se, So2, B, W, G1, G3</small>	5,20 €
Oifach guaad	Siggis Kaiserschmarren Apfelmus und Mandeln <small>3, Ei, L, G1, Sf1</small>	4,80 €	Kürbis Nudel Gratin Fetakäse überbacken Tomatensauce, dazu Feldsalat mit Himbeer <small>Ei, L, Se, Sn, G1, Sf1, Sf2, Sf3</small>	5,60 €	Alaska Seelachs mit Tomatenkruste Kartoffelsalat, Kresse Gurken Joghurt Dip <small>F, L, Se, G1</small>	4,20 €	Farfalle mit buntem Tomaten - Linsenragout und geröstetem Sesam dazu ein Beilagensalat <small>Sb, Se, Sn, G1</small>	5,20 €	Geschlossen	
	Pinsa Romana nach Wunsch belegt mit - Strohschwein Schinken - Bresaola - Salami - Putenschinken - Kirschtomaten und Rucola als vegetarisch/vegane Variante mit gegrilltem Gemüse und Pilzen "oder" als Birne Gorgonzola mit Rucola und rosa Pfeffer <small>2, 3, Sb, L, G1, s</small>									
	Orangencreme mit Granatapfel <small>L</small>	1,00 €	Schwarzwälder Kirsch Dessert mit Rum <small>Ei, Sb, L, G1, G5, a</small>	1,20 €	Raffaello Creme garniert mit Kokosraspel <small>Sb, L, G1, Sf1</small>	1,00 €	Panna Cotta mit Himbeersauce <small>L, s</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!**

