



Betriebsrestaurant Millionenbau



08.04.2024 bis 14.04.2024	Montag	€	Dienstag	€	Mittwoch	€	Donnerstag	€	Freitag	€
Salat	Regionales und saisonales Salatbuffet zum Selberschöpfen: klein 1,90 € / groß 4,90 € - vortionierte Schalen 1,40 €									
Suppe	Zucchini-cremesuppe mit Tomatencroutons <small>L, Se, G1</small>	0,80 €	Karotten Ingwersuppe mit Chili <small>L, Se</small>	0,80 €	Gaisburger Suppe mit Röstzwiebeln <small>Ei, Se, G1, G5</small>	0,80 €	Bärlauch-cremesuppe bunte Paprikawürfel <small>L, Se, G1</small>	0,80 €	Tagessuppe	0,80 €
Heimatküche	knusprige Freiland Barbarie Entenkeule mit Cassis Sauce auf Rahmrosenkohl <small>L, Se, G1</small>	5,80 €	SCHWABENTOPF 2 St. Filet mit Spätzle Bio Erbsen, Pilzrahm und Sauce Hollandaise <small>Ei, L, Se, G1, G5, s</small>	5,60 €	Rinderroulade mit Speck und Zwiebel gefüllt, dazu grüne Bio Bohnen <small>1, 2, 3, 5, Se, Sn, So2, s, a</small>	6,00 €	Puten Cordon Bleu paniert, mit Putenschnitzel gefüllt, Kalbs Jus und Zitrone <small>2, 3, 8, Ei, L, Se, G1</small>	4,90 €	Viktoria Barsch in der Eihülle gebraten mit Senf Hollandaise <small>5, Ei, F, L, Sn, So2, G1</small>	4,80 €
Beilagen	G1 Kroketten Kartoffelknödel Käsespätzle mit Sauce <small>2, 3, 5, So2 Ei, L, G1, G5</small>	1,20 € 1,00 € 2,40 €	Ei, G1, G5 Spätzle Röststecken Bratkartoffeln	1,00 € 1,40 € 1,20 €	L, So2 Kartoffelpüree Spätzle Tagliatelle <small>Ei, G1</small>	1,20 € 1,00 € 1,20 €	Ei, G1, G5 Spätzle Pilawreis Country Cubes <small>Se G1</small>	1,00 € 1,00 € 1,20 €	Se Kartoffelsalat Rosmarinkartoffeln große Pommes F.	1,40 € 1,20 € 2,40 €
Gemüse	Bio Rosenkohl in Sahnesauce <small>L, Se, G1</small>	1,20 €	Bio Erbsen Natur <small>Se</small>	1,20 €	Speckbohnen <small>2, s</small>	1,20 €	buntes Karottengemüse <small>Se</small>	1,20 €	Tagessgemüse	1,20 €
Sauce	Bratensauce extra 0,30 €									
<small>Die Angebote/Komponenten mit dem JOB&FIT-Logo entsprechen dem „DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.</small>										
	veganer Nudelauflauf mit Champignons, Babyspinat dazu Bärlauchschaum und <small>Se, Sn, G1</small>	4,80 €	MSC Kabeljau Filet natur gebraten auf Bärlauchrisotto mit Karottenwürfel und Hummerschaum <small>1, 3, Ei, F, L, Se, G1</small>	7,00 €	2 Linsenschnitzel auf Kartoffel Zucchini ragout mit Kräuterdip und buntem Blattsalat <small>3, Se, Sn, G1, G4</small>	4,90 €	Käsespizilli mit Lauch Röstzwiebel und Bio Bergkäse überbacken Kalbs Jus und Blattsalat <small>Ei, L, Se, G1, G5</small>	4,80 €	Mie Goreng mit Vollkornpenne, Mangold, Paprika, Papaya, Tofu und Erdnüssen <small>1, Sb, Se, Sa, G1</small>	4,80 €
Oifach guaad	Riesen Kartoffelrösti mit Tomate, Putenstreifen u. Emmentaler überbacken Pilzrahmsauce, Salatbouquet <small>L, Se, Sn</small>	6,00 €	"Pasta Alfredo" Tagliatelle mit veganer Blumenkohlsauce, Blattspinat und gegrillten Champignons <small>1, Ei, Se, G1</small>	4,80 €	Tafelspitz vom Charolais Ochsen "Sous Vide" Rotweinsauce, Wurzelgemüse und Spätzle <small>5, Ei, Se, So2, G1, G5, a</small>	5,80 €	3 Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt Quark Tomaten Dip Blattsalat mit Pecan Nüssen <small>L, Se, Sn</small>	4,80 €	Currywurst mit Pommes Frites <small>2, 3, 4, 8, Se, Sn, s</small>	4,50 €
Auf die Hand	Fried Noodles mit Karotte - Lauch - Paprika - Zucchini - Pilzen - Tofu und Ei gebraten mit Soja Sprossen - Sweet Chili und Kimchi Sesam <small>1, Ei, Sb, L, Se, Sa, G1</small>									
	Tonka Bohnen Mousse mit Erdbeer Kompott <small>Sb, L, a</small>	1,40 €	Grießflammerie mit Himbeersauce <small>Ei, L, G1</small>	1,40 €	Erdbeer Rhabarber Mousse garniert <small>L</small>	1,20 €	weiße Schokomousse u. schwarze Johannisbeere <small>L, a</small>	1,40 €	Dessertbuffet <small>7</small>	1,10 €
	Fruchtsalat <small>VEGAN</small>	1,50 €	Fruchtsalat <small>VEGAN</small>	1,50 €	Fruchtsalat <small>VEGAN</small>	1,50 €	Fruchtsalat <small>VEGAN</small>	1,50 €	Fruchtsalat <small>VEGAN</small>	1,50 €
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!**

