






Betriebsrestaurant Millionenbau



15.04.2024 bis
21.04.2024

	Montag	€	Dienstag	€	Mittwoch	€	Donnerstag	€	Freitag	€
Salat	Regionales und saisonales Salatbuffet zum Selberschöpfen: klein 1,90 € / groß 4,90 € - vortportionierte Schalen 1,40 €									
Suppe	Süßkartoffelcremesuppe mit Bio Mais <small>3, Se</small>	0,80 €	Marcel's Minestrone mit Suppenudeln <small>Ei, L, Se, G1</small>	0,80 €	Brokkolicremesuppe mit Bio Backerbsen <small>L, Se, G1</small>	0,80 €	Petersiliencremesuppe mit Tomaten Croutons <small>L, Se, G1</small>	0,80 €	Tagessuppe	0,80 €
Heimatküche	geschmortes Rindergulasch vom Charolais Ochsen mit Paprikawürfeln <small>5, Se, So2, a</small>	5,00 €	Krustenbraten vom Weideschwein mit Biersauce frisch an der Theke geschnitten <small>Se, G3, s, a</small>	4,60 €	Hähnchen Döner mit Zwiebeln, Eisbergsalat Gurken Joghurt Dip <small>L</small>	5,80 €	Rind Leber "Berliner Art" mit KA- Püree Zwiebel und Apfel <small>Se, G1</small>	4,80 €	Alaska Seelachs Fisch Nuggets mit Zitrone und Tatarensauce <small>Ei, F, Sb, L, Sn, G1</small>	4,80 €
Beilagen	Spätzle <small>Ei, G1, G5</small>	1,00 €	Bratkartoffeln <small>Ei, G1, G5</small>	1,20 €	Pommes Frites <small>G1</small>	1,30 €	Kartoffelpüree <small>L, So2</small>	1,20 €	Kartoffelsalat <small>Se</small>	1,40 €
	Semmelknödel <small>Ei, L, G1</small>	1,20 €	Spätzle <small>Ei, G1, G5</small>	1,00 €	Erbsenreis <small>G1</small>	1,00 €	Kroketten	1,20 €	Rosmarinkartoffeln	1,20 €
	Schupfnudeln <small>G1</small>	1,20 €	Spirelli Nudeln <small>Ei, G1</small>	0,90 €	Röstiecken <small>Sf1</small>	1,40 €	Käsespätzle mit Sauce <small>Ei, L, G1, G5</small>	2,40 €	große Pommes F.	2,40 €
Gemüse	Blumenkohl mit Bröseln <small>L, G1</small>	1,20 €	Bayrisch Kraut <small>Se</small>	1,20 €	Bio Brokkoli mit Mandeln <small>Sf1</small>	1,20 €	Kohlrabigemüse <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>										
JOB&FIT	Spaghetti Primavera mit Grillgemüse, Tomatensauce und Frühlingslauch <small>Se, G1</small>	4,90 €	Lachs Spieße "Hawaii" mit Mandelschaum und Basmati Vollkornreis mit Bio Erbsen <small>7, F, Sb, Se, Sn, Sf1</small>	6,50 €	Brokkoli Käse Medaillon mit Kartoffelpüree, Kräuterquark, bunter Blattsalat mit Cashew <small>L, Se, Sn, So2, G1, G3, Sf4</small>	4,80 €	Siggis Pfannkuchen Spargel-Kartoffel Ragout Bärlauch Hollandaise und buntem Blattsalat <small>Ei, L, Se, Sn, G1</small>	5,60 €	Melanzane Auflauf Parmiggiano mit Tomatensauce und Rucolasalat <small>L, Se, G1</small>	4,60 €
Oifach guaad	Blumenkohl Schnitzel Crunchy Nuss Panade dazu Spargelgemüse und Granatapfelkerne <small>Sb, G2, Sf4</small>	5,40 €	2 St. Appenzeller Semmelrösti mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei, L, Se, G1</small>	4,60 €	Saure Nierchen/ Leber mit Bratkartoffeln <small>1, 3, 5, Se, So2, G1, G3, s, a</small>	4,00 €	Erdnuss Curry mit Karotte, Paprika Zucchini u. Basmati Vollkornreis und Kokosflocken <small>En, Se, Sn, G1</small>	4,90 €	Fleischkäse mit Zwiebelsauce, Püree <small>2, 3, 8, L, Se, So2, s</small>	4,00 €
Auf die Hand	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>									
	Toblerone Creme Cheesecake "Style" <small>1, Ei, Sb, L, G1, Sf1</small>	1,40 €	Panna Cotta mit frischen Erdbeeren <small>L, s</small>	1,40 €	Apfel van Dyck mit Johannisbeer Gelee <small>L</small>	1,10 €	Passionsfrucht Mousse garniert <small>L, a</small>	1,40 €	Dessertbuffet <small>7</small>	1,10 €
	Fruchtsalat <small>AMF</small>	1,50 €	Fruchtsalat <small>AMF</small>	1,50 €	Fruchtsalat <small>AMF</small>	1,50 €	Fruchtsalat <small>AMF</small>	1,50 €	Fruchtsalat <small>AMF</small>	1,50 €
	vegetarisch		vegan		glutenfrei	DE-ÖKO-006				

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!**

