



Betriebsrestaurant Millionenbau



11.11.2024 bis
17.11.2024

Montag

€

Dienstag

€

Mittwoch

€

Donnerstag

€

Freitag

€

frisch-lecker-schar 5.50 €		Gaisburger Marsch vom Charolais Ochsen mit Karotte - Lauch - Sellerie - Kartoffeln - Spätzle - Röstzwiebeln und Schnittlauch # gemischter Brotkorb Ei, L, Se, G1, G2, G5								
Salat		Regionales und saisonales Salatbuffet zum Selberschöpfen: Klein 1,90 € / groß 4,90 € - vortportionierte Schalen 1,40 €								
Suppe	Flädlesuppe mit Schnittlauch <small>Ei, L, Se, G1</small>	0,80 €	Maronenschaumsuppe mit Kartoffelstroh <small>L, Se</small>	0,80 €	Leberknödel Suppe mit Röstzwiebeln <small>Ei, Se, G1, s</small>	0,80 €	Kürbiscreme Suppe mit Kürbiskernen <small>3, Sb, Se</small>	0,80 €	Tagessuppe	0,80 €
	Spanische Paella mit Erbsen, Champignon gegrilltem Tintenfisch Muscheln und Hähnchen <small>K, F, Sb, W</small>	6,50 €	Wildschweingulasch aus dem Ulmer Forst Preiselbeeren und Wacholderrahmsauce <small>5, L, Se, So2, s, a</small>	6,00 €	Marcel's Linsen mit 1 Paar Saiten oder gerauchtem Bauch vom Strohschwein <small>1, 2, 3, 8, 5, Se, So2, G1, G3, s, a</small>	4,60 €	Rind "Szechuan Art" mit Paprika, Sprossen, Pak Choi, Pilzen, Chili Brokkoli, Soja Sauce <small>1, F, Sb, Se, Sn, Sa, G1, G3</small>	5,80 €	Hamburger Pannfisch Kabeljau Filet gebraten mit Bratkartoffeln und Senfsauce, Blatt Petersil <small>F, L, Se, Sn, G1</small>	6,00 €
Beilagen	1/2 Por. Paella <small>K, F, Sb, W</small>	3,00 €	Semmelknödel <small>Ei, L, G1</small>	1,20 €	Spätzle <small>Ei, G1, G5</small>	1,00 €	Bio Basmatireis <small>G1</small>	1,20 €	Bratkartoffeln <small>G1</small>	1,30 €
	Paellareis <small>L, So2</small>	1,00 €	Schupfnudeln <small>G1</small>	1,20 €	1 Teller Linsen <small>1, 3, 5, Se, So2, G1, G3, a</small>	2,50 €	Kroketten <small>Ei, G1</small>	1,20 €	große Pommes F. <small>G1</small>	2,40 €
	Kartoffelpüree <small>L, So2</small>	1,20 €	Spätzle <small>Ei, G1, G5</small>	1,00 €	Paar Saiten + Senf <small>2, 3, 8, Sn</small>	2,50 €	Teigwaren <small>Ei, G1</small>	0,90 €		
Gemüse	Kohlribigemüse <small>Se</small>	1,20 €	Bio Rosenkohl in Sahnesauce <small>L, Se, G1</small>	1,20 €	Rahmspinat <small>L, Se, G1</small>	1,20 €	Bio Brokkoli mit Mandeln <small>Sf1</small>	1,20 €	Tagessgemüse	1,20 €
Sauce	Bratensauce extra 0,30 €									
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.										
	Penne "all Arrabiata" mit Paprika - Zucchini Würfel, Bio Parmesan und Tomatensauce (leicht scharf) <small>G1, Se</small>	5,00 €	marinierter Kabeljau aus dem Ofen auf Rote Bete Risotto mit Curryschaum u. Kresse <small>-1, 2, 3, 4, 8, 7, Ei, F, L, Se, G1, G5</small>	6,00 €	Erdnuss Curry mit Karotte, Paprika Zucchini u. Basmati Vollkornreis und Kokosflocken <small>En, Se, Sb</small>	4,80 €	Spaghetti Primavera mit Grillgemüse, Tomatensauce und Frühlingslauch <small>Se, G1</small>	4,90 €	Siggis Eier Omelett mit Champignons, Paprika Blattspinat à la Creme und Salzkartoffeln <small>Ei, L, Se, G1</small>	4,80 €
	Brokkoli Käse Medaillon mit Kartoffelpüree, Kräuterquark, bunter Blattsalat mit Cashew <small>L, Se, Sn, So2, G1, G3, Sf4</small>	4,80 €	Spätzle Pilz Pfane mit Chapignons, Kürbis, Karotte, Brokkoli und veganer Bratensauce <small>Ei, Se, G1, G5</small>	4,40 €	2 St. Appenzeller Semmelrösti mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei, L, Se, G1</small>	4,60 €	Rindergulaschsuppe v. Charolais Ochsen mit Kartoffeln, Paprika und Brot <small>L, Se, G1, G2</small>	5,00 €	Currywurst mit Homestyle Currysc. und Pommes Frites <small>2, 3, 4, 8, Se, Sn, s</small>	4,50 €
Auf die Hand	Saschas Herren Toast mit Schinken - Weideschwein Steak - Bergkäse überbacken - Pilzrahmsauce und bunter Feldsalat					Lady Toast mit "No Chicken Burger" - Tomate - Mozzarella überbacken - Humus und Blattsalat				
	<small>2, 3, 8, L, Se, Sn, G1, s</small>									
	Birnen Mandel Trifle mit Kaffee Streusel <small>L</small>	1,40 €	Schäumchen Träumchen mit Himbeeren <small>Ei, L</small>	1,40 €	Schwarzwälder Kirsch Dessert mit Rum <small>Ei, Sb, L, G1, G5, a</small>	1,40 €	Schoko Mousse mit Mandelcrunch <small>Sb, L, Sf1, a</small>	1,40 €	Dessertbuffet <small>7</small>	1,10 €
	Fruchtsalat	1,50 €	Fruchtsalat	1,50 €	Fruchtsalat	1,50 €	Fruchtsalat	1,50 €	Fruchtsalat	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!**

