



# Betriebsrestaurant Millionenbau



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>frisch-lecker-scharf</b> 5,50 €	<b>Rote Bete Salat mit Rucola Salat - Fetawürfeln - Walnusskerne - French Dressing</b> L, Se, Sn, Sf1, Sf3				
<b>Salat</b>	<b>Regionales und saisonales Salatbuffet zum Selberschöpfen: klein 1,90 € / groß 4,90 € - vorportionierte Schalen 1,40 €</b>				
<b>Suppe</b>	Brokkolicremesuppe mit Bio Backerbsen L, Se, G1 0,80 €	Tomatencremesuppe mit Rucola Se 0,80 €	Gaisburger Suppe mit Röstzwiebeln Ei, Se, G1, G5 0,80 €	Maronenschaumsuppe mit Kartoffelstroh L, Se 0,80 €	Tagessuppe 0,80 €
<b>Heimatküche</b>	geröstete Maultaschen mit Ei gebraten, Bratenjus/Tomatensauce (auch Vegi) Ei, L, Se, G1, s 4,90 €	Marcel's Linsen mit 1 Paar Saiten oder gerauchtem Bauch vom Strohschwein 1, 2, 3, 8, 5, Se, So2, G1, G3, s, a 4,60 €	Hähnchen Filet Spitzen mit Kürbiskern paniert, Harissa Dip und Zitrone 1, 3, Sb, Sn, G1, G4 4,80 €	gebratene Leberstreifen vom Weideschwein mit Zwiebel, Paprika, Chili, 3, Se, G1 4,40 €	Alaska Seelachsfilet paniert mit Zitrone Remouladen Sauce Ei, F, Sb, L, Sn, G1 4,80 €
<b>Beilagen</b>	1/2 Port. Maultasche Ei, L, Se, G1, s 3,00 € Kartoffelsalat Se 1,40 €	1 Teller Linsen 1, 3, 5, Se, So2, G1, G3, a 2,50 € Spätzle Ei, G1, G5 1,00 € Paar Saiten + Senf 2, 3, 8, Sn 2,50 €	Pommes Frites Se 1,30 € Pilawreis Se 1,00 € Spätzle mit Sauce Ei, Se, G1, G5 2,40 €	Kartoffelpüree L, So2 1,20 € Spätzle Ei, G1, G5 1,00 € Bandnudeln Ei, G1 1,00 €	Salzkartoffeln Se 1,00 € Kartoffelsalat Se 1,40 €
<b>Gemüse</b>	Bio Rosenkohl in Gemüsebrühe Se 1,20 €	buntes Wintergemüse Se 1,20 €	Bio Blumenkohl überbacken L, Se, G1 1,20 €	buntes Bohnengemüse Sf1 1,20 €	Tagessgemüse 1,20 €
<b>Sauce</b>	<b>Bratensauce extra 0,30 €</b>				
Die Angebote/Komponenten mit dem JOB&FIT-Log entsprechen dem „DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.					
<b>JOB&amp;FIT</b> Mit Gemüß zum Erfolg!	Käsespirelli mit Lauch Röstzwiebel und Bio Bergkäse überbacken Vegane Sc.u. Blattsalat Ei, L, Se, G1, G5 5,40 €	Seehecht mit Kräutern mariniert aus dem Ofen auf Gersten Kürbisrisotto Paprikaschaum 3, F, L, Se, G3 6,00 €	Siggis Pfannkuchen mit Lauchstreifen und Pilzragout gefüllt, dazu Blattsalat mit Essig Öl und Leinsaat Ei, L, Se, Sn, G1 5,20 €	geschmortes Freiland Putenbrust ragout mit Bio Paprika und Bio Pilzen auf Bandnudeln Ei, Se, G1 6,00 €	Bandnudeln mit gegrillten Bio Paprika/ Zucchini Tomaten Frischkäse. Fetawürfel und Lauch Ei, L, Se, G1 5,20 €
<b>Veganuary</b>	Indisches Linsendal rote Linsen, Kokos milch, Chili, Petersilie, Vollkornreis und Naanbrot Sb, G1 4,80 €	Bratkartoffeln mit Karotte, Lauch, Sellerie Brokkoli, Blumenkohl vegane Bratensauce Se 4,80 €	Spaghetti mit Zucchini Sojabolognaise, Cashew Crunch und buntem Feldsalat Sb, Sn, G1, Sf4 4,90 €	gefüllte Taccos mit Bio Bohnen, Hack, Paprika dazu Guacemole Dip Lauchzwibel u. Feldsalat (Achtung leicht scharf) 3, Se, G1 4,80 €	Kartoffel Kohlrabi Gratin mit Lauchstreifen und Tofukruste überbacken Blattsalat mit Sesam Se, Sn, Sf2 4,60 €
<b>Auf die Hand</b>	<b>Fabrice frisch gebackene Bio Pizza Margarita in den Varianten - "Schinken Pilze" - "Verdure" - "Hawaii" oder "Frutti di Mare" mit Salatbouquet</b> 2, L, G1, s 6,00 €				
<b>Desserts</b>	Orangencreme mit Granatapfel L 1,40 € Fruchtsalat 1,50 €	Aprikosen Kokos Mousse garniert L 1,40 € Fruchtsalat 1,50 €	Schwarzwälder Kirsch Dessert mit Rum Ei, Sb, L, G1, G5, a 1,40 € Fruchtsalat 1,50 €	Creme Brûlée mit Sauerkirschen Ei, L 1,40 € Fruchtsalat 1,50 €	Dessertbuffet 1,10 € Fruchtsalat 1,50 €
<b>vegetarisch</b>	<b>Vegan</b>	<b>glutenfrei</b>	<b>Bio Zertifiziert nach DE-ÖKO-006</b>	<b>DGE Zertifiziert</b>	<b>EU Zertifiziert BW 12066</b>

**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!**





