



# Betriebsrestaurant Millionenbau



02.06.2025 bis 08.06.2025	Montag	€	Dienstag	€	Mittwoch	€	Donnerstag	€	Freitag	€			
<b>frisch-lecker-scharf</b> 5,50 €	<b>Siggis bunte Salatplatte mit Frischkäse Dip - Radiesle - Avocado - Kartoffel Knusperaschen und Bio Baguette</b>												
<b>Salat</b>	<b>Regionales und saisonales Salatbuffet zum Selberschöpfen: klein 1,90 € / groß 4,90 € - vorportionierte Schalen 1,40 €</b>												
<b>Suppe</b>	Karotten Ingwersuppe mit Chili <small>L, Se</small> 0,80 €	Gaisburger Suppe mit Röstzwiebeln <small>Ei, Se, G1, G5</small> 0,80 €	Spargelcreme Suppe m. Dinkel Backerbsen <small>3, L, Se, G1, G5</small> 0,80 €	Flädlesuppe mit Schnittlauch <small>Ei, L, Se, G1</small> 0,80 €	<b>Tagessuppe</b>		0,80 €						
<b>Heimatküche</b>	Hähnchen Filet Spitzen im Kürbis Knuspermantel Harissa Barbecue Dip u. Zitrone <small>2, Ei, L, Sn, G1, a</small> 5,20 €	<b>SCHWABENTOPF</b> 2 St. Filet mit Spätzle Bio Erbsen, Pilzrahm und Sauce Hollandaise <small>8, Ei, L, Se, Sn, G1, G5, s</small> 5,60 €	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 €	WMF Pasta Buffet verschiedene Saucen Pesto # Bio Parmesan Rucola (auch VEGAN) <small>L, Se, G1, s</small> 5,00 €	Alaska Seelachsfilet paniert mit Zitrone Remouladen Sauce <small>Ei, F, Sb, L, Sn, G1</small> 4,80 €								
<b>Beilagen</b>	Pommes Frites <small>Ei, G1, G5</small> 1,30 €	Spätzle <small>Ei, G1, G5</small> 1,00 €	Country Cubes <small>G1</small> 1,20 €	Süßkartoffelpüree <small>L</small> 1,20 €	1 Teller Linsen <small>1, 3, 5, Se, So2, G1, G3, a</small> 2,50 €	Spätzle <small>Ei, G1, G5</small> 1,00 €	Paar Saiten + Senf <small>2, 3, 8, Sn, s</small> 2,50 €	1/2 Portion Pasta <small>G1</small> 3,00 €	Käsespätzle mit Sauce <small>Ei, L, G1, G5</small> 2,40 €	Paar Saiten + Senf <small>2, 3, 8, Sn, s</small> 0,00 €	Salzkartoffeln <small>Se</small> 1,00 €	Bio Parboiled Reis <small>Se</small> 1,20 €	Kartoffelsalat <small>Se</small> 1,40 €
<b>Gemüse</b>	Bio Mais mit Schnittlauch <small>Se</small> 1,20 €	Bio Erbsen Natur <small>Se</small> 1,20 €	gegrilltes Gemüse  1,20 €	wilder Blumenkohl vom Keltenhof  1,20 €	<b>Tagesgemüse</b>		1,20 €		<small>Sf1</small>				
<b>Sauce</b>	<b>Bratensauce extra 0.30 €</b>												
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.													
	Bio Vollkorn Dinkel Spaghetti "Primavera" Erbsen, Paprika, Zucchini, Tom.sauce u. Bergkäse <small>3, Se, G1, Sf4</small> 5,00 €	Ulmer Bio Spargel im Kräuterrädl geollt mit Bergkäse überbacken dazu bunter Blattsalat <small>Ei, L, G1</small> 6,00 €	Zanderfilet in Eihülle gebraten, Senfsauce Kartoffelpüree und glasierte Mairübchen <small>Ei, F, L, Se, Sn, So2</small> 6,00 €	Curry Putenstreifen mit Sprossen, Brokkoli Karotte, Zucchini, Bio Vollkornreis und Sesam <small>Sb, Sa, Se,</small> 5,80 €	Ildikos Eier Omelett mit Champignons, Paprika Blattspinat à la Creme und Salzkartoffeln <small>Ei, L, Se, G1</small> 4,80 €								
	Schupfnudel Spargel Pfanne, Pilze, Brokkoli vegane Bratenjus und geröstete Kürbiskerne <small>1, Se, G1</small> 4,80 €	Lasagne "No Beef" mit Tomatensauce u. buntem Blattsalat mit Himbeer Dressing <small>3, Sb, Se, G1, G3, Sf1</small> 4,80 €	3 Semmelknödel mit Pfifferlingsragout in leichtem Rahm, Kresse und Kartoffelstroh <small>Ei, L, Se, G1</small> 6,00 €	Sesamkartoffeln aus dem Ofen mit veganer Sauce Aioli serviert mit Frühlingsalat in Himbeer Dressing und Radieschen <small>1, 3, Sb, Se, Sn, Sa, G4</small> 4,50 €	Currywurst mit Homestyle Currysauce und Pommes Frites <small>2, 3, 4, 8, Se, Sn, s</small> 4,50 €								
<b>Auf die Hand</b>	<b>Linie "Auf die Hand" bleibt diese Woche geschlossen</b>												
	Himbeer Trifle mit Biskuit & Schoko <small>Ei, L, G1</small> 1,40 €	Mascarpone Schicht Dessert mit Kirschen <small>1, 2, 5, Ei, L, So2, G1, a</small> 1,40 €	Milchreis mit frischen Beeren <small>L</small> 1,40 €	hausgemachtes Rhabarber Tiramisu <small>Ei, L, G1, Sf2, a</small> 1,40 €	<b>Dessertbuffet</b>		1,10 €						
	frische Bio Erdbeeren 2,20 €	frische Bio Erdbeeren 2,20 €	frische Bio Erdbeeren 2,20 €	frische Bio Erdbeeren 2,20 €	frische Bio Erdbeeren 2,20 €		7						
<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!**





