



Betriebsrestaurant Millionenbau



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
frisch-lecker-scharf 5.50 €	Büffel Mozzarella mit Tomatensalat serviert auf buntem Blattsalat mit Balsamico - Parmesanflocken - Balsamico und Bio Ciabatta 1, 3, 5, L, Se, So2				
Salat	Regionales und saisonales Salatbuffet zum Selberschöpfen: klein 1,90 € / groß 4,90 € - vortionierte Schalen 1,40 €				
Suppe	Süßkartoffelcremesuppe mit Bio Mais 0,80 € 3, Se	Kraftbrühe mit Grieß Klößchen 0,80 € Ei, L, Se, G1	Spargelcreme Suppe m. Dinkel Backerbsen 0,80 € 3, L, Se, G1, G5	scharfe Thai Curry Suppe mit Kokos 0,80 € Sb, Se, Sn	Tagessuppe 0,80 €
 Heimatküche	Wildschweingulasch aus dem Ulmer Forst Preiselbeeren und Wacholderrahmsauce 6,00 € 5, L, Se, So2, s, a	hausgemachte Cevapcici mit Tomatensauce Ajvar und saftigem Djuvec Reis 5,20 € 1, 3, Ei, Se, Sn, G1, G2, G3, G4, G5, G6, s	Green Mountain Curry Kokos Burger im Sesam Bun mit Mango Chutney und Bio Kokosflocken Cole Slaw Salat 6,00 € 3, L, Se, Sn, Sa, G1	geschmortes Schweinsbäckle in Lembergersc. auf Gerstenrisotto mit Wurzelgemüse 6,00 € 3, 5, L, Se, So2, G3, s, a	Hamburger Pannfisch Kabeljau Filet gebraten mit Bratkartoffeln und Senfsauce, Blattpetersilie 5,20 € F, L, Se, Sn, G1
Beilagen	Semmelknödel 1,20 € Ei, L, G1	Bratkartoffeln 1,30 €	Pommes Frites 1,30 €	Spätzle 1,00 € Ei, G1, G5	Salzkartoffeln 1,00 €
	Spätzle 1,00 € Ei, G1, G5	Djuvec Reis 1,20 €	Rosmarinkartoffeln 1,40 € 3, 4, Se	Dinkelreis 1,00 € G5	Kartoffelsalat 1,40 € Se
	Schupfnudeln 1,20 € G1	Spätzle mit Sauce 2,40 € Ei, Se, G1, G5		Süßkartoffelpüree 1,20 € L	
Gemüse	Weißkraut scharf gebraten 1,20 €	Paprikagemüse 1,20 €	Spargel Lauch Gemüse in Sahne 2,40 € L, Se, G1	Speckbohnen 1,20 € 2, s	Tagesgemüse 1,20 € Sf1
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.					
	schwäbischer Dinkelreis "Primavera" - Bio Paprika Bio Erbsen, Bio Zucchini und viel frische Kräuter 4,20 € 3, Se, G5	Seelachs Filet gegrillt Fenchel Orangengemüse Dinkelreis und Krustentier Nage 6,00 € 5, K, F, Se, So2, G5, a	gedämpfte Hähnchenbrust auf Dinkelreis mit Möhren Erbsen, gegrillte Pilze und Bratensauce 5,40 € L, Se, G5, Sf4	Zucchini in Tempura gebacken auf saftigem Paprikagemüse mit Süßkartoffelpüree 4,80 € 4, Sb, Se, Sn, G1	Chili sin carne mit Bohnen, Paprika, Zucchini und Tomaten Vollkornreis, Petersilie und Maiswaffel 4,80 € Se
	Brokkoli Käse Medaillon mit Kartoffelpüree, Kräuterquark, bunter Blattsalat mit Cashew 4,80 € L, Se, So2, G1, G3, Sf4	Rote Bete Spaghetti mit Mandel Minz Pesto Rote Bete Würfel, Avocado und Zitrone 4,60 € 3, L, G1, Sf1, Sf4	buntes Ofengemüse gebratene Kartoffeln mit veganem Aioli Dip 4,80 € 1, 3, Sb, Sn, G4	Indisches Linsendal grüne Linsen, Kokosmilch, Chili, Petersilie, Vollkornreis und Naanbrot 4,80 € Sb, G1	Currywurst mit Homestyle Currysc. und Pommes Frites 4,50 € 2, 3, 4, 8, Se, Sn, s
Auf die Hand	Pinsa Romana nach Wunsch belegt mit - Strohschwein Schinken - Bresaola - Salami - Putenschinken - Kirschtomaten und Rucola als vegetarisch/vegane Variante mit gegrilltem Gemüse und Pilzen "oder" als Birne Gorgonzola mit Rucola und rosa Pfeffer 8,00 € 2, 3, Sb, L, G1, s				
	Schokopudding mit Vanillesauce 1,10 € L	Mirjanas Tiramisu 1,40 € Ei, L, G1, Sf2, a	Grießflammerie mit Himbeersauce 1,40 € Ei, L, G1	Zitronenquark mit Waldbeeren 1,10 € L	Dessertbuffet 1,10 €
	frische Erdbeeren 2,20 €	frische Erdbeeren 2,20 €	frische Erdbeeren 2,20 €	frische Erdbeeren 2,20 €	frische Erdbeeren 2,20 €
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!**

