



Betriebsrestaurant Millionenbau



27.10.2025 bis 02.11.2025		Montag	€	Dienstag	€	Mittwoch	€	Donnerstag	€	Freitag	€
frisch-lecker-scharf 5,50 €		bunter Salatteller mit hausgemachte Quiche Lorraine mit Kürbis, Gorgonzola und Birne und Pfannkuchen mit Gemüse gefüllt - dazu Sauerrahm Dip Ei, L, Se, G1									
Salat		Regionales und saisonales Salatbuffet zum Selberschöpfen: klein 1,90 € / groß 4,90 € - vorportionierte Schalen 1,40 €									
Suppe		Karotten Ingwersuppe mit Chili L, Se	0,80 €	Zucchini-cremesuppe mit Tomatencroutons 1, 2, 3, G1, So2, Se	0,80 €	Tomatencremesuppe mit Rucola Se	0,80 €	Brätklößchen Suppe mit Schnittlauch 3, 8, Se, G1, s	0,80 €	Tagessuppe	0,80 €
		Hegers Maultaschen vom Strohschwein geschmälzt oder in der Brühe serviert mit Schnittlauch 2, 3, 4, 8, Ei, L, Se, G1, s	4,80 €	Marcel's Linsen mit 1 Paar Saiten oder gerauchtem Bauch vom Strohschwein 1, 2, 3, 8, 5, Se, So2, G1, G3, s, a	4,80 €	Schweinebraten "Gyros Style" mit Zwiebel, Gurke und Tzatziki Se, G3, s, a	5,00 €	WECH Geflügel Freiland Putensteak mit Paprikarahmsauce und Frühlingslauch L, Se	5,40 €	Fish & Chips mit Zitrone und Tatarensauce wahlweise mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites Ei, F, L, Sn, G1	5,80 €
Beilagen		2 Maultaschen Ei, Se, G1	3,00 €	1 Teller Linsen 1, 3, 5, Se, So2, G1, G3, a	2,50 €	Country Cubes G1	1,20 €	Spätzle Ei, G1, G5	1,00 €	Pommes Frites Se	1,30 €
		Kartoffelsalat Se	1,40 €	Paar Saiten + Senf 2, 3, 8, Sn, s	2,50 €	Djuvec Reis G1	1,20 €	Bratkartoffeln	1,40 €	Kartoffelsalat	1,40 €
			0,00 €	Spätzle Ei, G1, G5	1,00 €	Schupfnudeln	1,20 €	Bio Vollkornreis	1,00 €	Kartoffelpüree L, So2	1,20 €
Gemüse		Bio Blumenkohl mit Bröseln L, G1	1,20 €	Kürbis gegrillt mit Ahorn Sirup L, G1	1,20 €	Weißkraut scharf gebraten Se	1,20 €	Bio Erbsen Natur Se	1,20 €	Tagesgemüse Sf1	1,20 €
Sauce		Bratensauce extra 0,30 €									
Die Angebote/Komponenten mit dem JOB&FIT-Logo entsprechen dem „DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.											
		One Pot Taco Pasta mit Drelli, Gemüse, Hack und viel proteinreichen Bohnen, dazu 1 Vollkornbrötchen Se, G1	5,20 €	gekochter Tafelspitz vom Charolais Ochsen mit Meereettisch, Rote Bete Salat, Salzkartoffel F, Ei, L, Se	5,80 €	Lachs im Brickteig auf bunter Salatplatte mit Frischkäse Paprikadip und Kartoffelstroh 2, F, Sb, L, Se, G1	8,00 €	Ildikos Paprikagulasch mit Zucchini, Kartoffel Soja Chili Dip und ein Vollkornbrötchen 1, 3, Sb, Sn	5,40 €	Falafel Bällchen mit Rote Bete Humus, Bio Basmati Vollkornreis, vegane Sauce Se, Sa, G1	4,80 €
		bunter Blattsalat mit Asia Knusperstangen und Cashew Kerne Sb, Se, Sn, G1, Sf3	5,40 €	Zucchini Spaghetti mit Tessiner Käsesauce Bio Parmesan und Bio Pflücksalat L, Se, G1	5,60 €	Krautschupfnudeln mit veganer Bratensauce (auf Wunsch mit Speck) Se, G1	4,20 €	3 Senfeier mit Püree u. Senfhollandaise 1, Se, B, Sf1	4,50 €	saftige Spare Ribs vom Strohschwein mit Barbecuesauce und Kartoffel Püree L, Se, So2, s	4,80 €
Auf die Hand		Die Linie "Auf die Hand" bleibt diese Woche geschlossen									
		Schokopudding mit Vanillesauce L	1,10 €	Apfel Zimt Tiramisu mit Kaffeeleikör Ei, L, G1, Sf2, a	1,40 €	Schwarzwälder Kirsch Dessert mit Rum Ei, Sb, L, G1, G5, a	1,40 €	Orangen Mascarpone Creme L	1,40 €	Dessertbuffet	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	

CO₂-Fußabdruck pro Menü:

sehr geringe Emissionen, bis 450 g CO ₂ -Äquivalente	Die Bewertung der CO ₂ -Werte erfolgt in Anlehnung an die von der EAT-Lancet-Kommission (→ Planetary Health Diet) vorgeschlagenen Emissionsgrenze für
geringe Emissionen, über 450 g bis 750 g CO ₂ -Äq.	
mittlere Emissionen, über 750 g bis 1050 g CO ₂ -Äq.	
hohe Emissionen, über 1050 g bis 1350 CO ₂ -Äq.	
sehr hohe Emissionen, über 1350 CO ₂ -Äq.	

Was kann ich für's Klima tun?

- Nur ab und zu Fleisch und Wurst: Pflanzliche Proteinquellen haben bessere Ökobilanz
- Milch, Käse, Butter, Joghurt, Eis öfter mal durch Haferdrink, Margarine, Lupinenjoghurt und Co. ersetzen
- Regional und Saisonal: Das bedeutet kurze Transportwege, kein Gewächshaus, keine (Tief-)Kühlagerung
- Bio-Lebensmittel punkten mit geringerem Pestizideinsatz, höherem Naturschutz und Tierwohl
- Konservendosen und Einwegglas verursachen höhere Emissionen als Verbundkarton oder Kunststoffbeutel
- Zu Fuß oder mit dem Fahrrad - das schont die Umwelt und nützt der Gesundheit. Kleinkäufe mit dem Auto erhöhen Emissionen stark!

