



Betriebsrestaurant Millionenbau



03.11.2025 bis 09.11.2025		Montag	€	Dienstag	€	Mittwoch	€	Donnerstag	€	Freitag	€
frisch-lecker-scharf 5,50 €		 Rindergulaschsuppe vom Charolais Ochsen mit Kartoffel und Paprikawürfel - dazu Bio Baguette  Se, G1, G5									
Salat		Regionales und saisonales Salatbuffet zum Selberschöpfen: klein 1,90 € / groß 4,90 € - vorportionierte Schalen 1,40 €									
Suppe		Brokkolicremesuppe  mit Bio Backerbsen  L, Se, G1 0,80 €	cremige Hackfleisch Lauchsuppe m. Croutons 1, 2, 3, G1, So2, Se 0,80 €	Kürbiscreme Suppe mit Kürbiskernen   3, Sb, Se 0,80 €	Rinder Kraftbrühe mit Leberspätzle Ei, Se, G1, s 0,80 €	Tagessuppe 0,80 €					
		Schinkenmakaroni mit Ei gebraten und Tomaten Specksauce  2, 3, 8, Ei, L, Se, G1, s 4,90 €	Wild Ragout aus dem Ulmer Forst mit Bio Champignons und Bio Preiselbeeren  5, Se, So2, s, a 7,00 €	2 panierte Schnitzel "Wiener Art" vom Strohschwein mit Zitrone und Kalb Jus  Ei, Se, G1, s 4,90 €	Bio Penne "Arrabiata" mit Paprika - Zucchini Bio Parmesan und Tomatensauce (leicht scharf)  Se 5,20 €	Seelachs Filet nach "Müllerin Art" mit Senf Dillsauce und Zitrone  F, L, Se, G1 5,20 €					
Beilagen		1/2 Portion Pasta   G1 3,00 € Bio Backofen Kroketter   G1 1,40 € Spätzle mit Sauce   Ei, Se, G1, G5 2,40 €	Spätzle   Ei, G1, G5 1,00 € Kartoffelpüree   L, So2 1,20 € Semmelknödel   Ei, L, G1 1,20 €	Pommes Frites   G1 1,30 € Bratkartoffeln   G1 1,40 € Gemüsereis   Ei, G1 1,00 €	1/2 Portion Pasta   G1 3,00 € Ofenkartoffel mit Quark   Se 3,00 € Teigwaren   Ei, G1 1,00 €	Salzkartoffeln   G1 1,00 € Kartoffelsalat   Se 1,40 € Kartoffelpüree   L, So2 1,20 €					
Gemüse		Kürbis Karotten Lauch Gemüse   Se 1,20 €	glasiertes Apfel Rotkraut   3, 5, So2, a 1,20 €	Bio Rosenkohl in Sahnesauce   L, Se, G1 1,20 €	gegrillte Bio Paprika   Sf1 1,20 €	Tagesgemüse 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.											
		2 Kartoffel Mais Rösti mit Karottengemüse, gebratene Austernpilze und Soja Kräuter Dip    1, 3, Sb, Se, Sn 5,20 €	2 St. Seehecht gebacken in Knusperpanade mit Gurken Joghurt Dip - Kartoffelsalat und Kresse   F, Ei, L, Se 5,80 €	Orientalisches Kicher erbsen Auberginen ragout mit Tomaten und scharfem Couscous    3, Sb, Se, G1 5,60 €	Hirtentasche mit Feta Spinat, Gemüse gefüllt Parmesan überbacken Tomatensauce u. Salat    3, Ei, L, Se, G1 5,80 €	Ildikos Eier Omelett mit Champignons, Paprika Blattspinat à la Creme und Salzkartoffeln    Ei, L, Se, G1 4,80 €					
		bunte Gnocchi in Salbei gebraten mit Tomatenragout und Walnuss Oliven Pesto    Se, Sf3 5,60 €	gefüllte Taccos mit Bio Bohnen, Hack, Paprika dazu Guacemole Dip Lauchzwiebel u. Salat (Achtung leicht scharf)    3, Se, G1 5,30 €	Brokkoli Käse Medaillon mit Kartoffelpüree, Kräuterquark, bunter Blattsalat mit Cashew    L, Se, So2, G1, G3, Sf4 4,80 €	hausgemachte Kraut wickel mit Specksauce und Kartoffelpüree    1, Se, B, Sf1 5,20 €	Rote Bete Spaghetti Walnuss Pecorino Pesto Bio Rote Bete Würfel Avocado und Zitrone    3, L, G1, Sf3, Sf4 5,40 €					
Auf die Hand		Tortelloni al Forno in der Pfanne mit Hackfleisch Tomatensauce - Lauch - Bechamel und Bio Bergkäse überbacken   L, Se, G1, s 5,00 €									
		Haselnuss Tiramisu mit Schokolade Ei, L, G1, Sf2, a 1,50 € Fruchtsalat 1,50 €	Schäumchen Träumchen  Ei, L 1,50 € Fruchtsalat 1,50 €	Zimt Panna Cotta mit Rumpflaumen   L, s 1,50 € Fruchtsalat 1,50 €	Bananen Schoko Creme garniert   Sb, L 1,50 € Fruchtsalat 1,50 €	Dessertbuffet 1,20 € Fruchtsalat 1,50 €					
vegetarisch 		vegan 	glutenfrei 	Bio Zertifiziert nach DE-ÖKO-006		DGE Zertifiziert 		EU Zertifiziert BW 12066			

CO2-Fußabdruck pro Menü:

A	sehr geringe Emissionen, bis 450 g CO2-Äquivalente
G	geringe Emissionen, über 450 g bis 750 g CO2-Äq.
G	mittlere Emissionen, über 750 g bis 1050 g CO2-Äq.
G	hohe Emissionen, über 1050 g bis 1350 CO2-Äq.
G	sehr hohe Emissionen, über 1350 CO2-Äq.

Die Bewertung der CO₂-Werte erfolgt in Anlehnung an die von der EAT-Lancet-Kommission (→ Planetary Health Diet) vorgeschlagenen Emissionsgrenze für

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!

