



## Betriebsrestaurant Millionenbau



08.12.2025 bis 14.12.2025		Montag		€	Dienstag		€	Mittwoch		€	Donnerstag		€	Freitag		€
frisch-lecker-scharf 5,50 €		Martas Weihnachtliche Poke Bowl mit Obst - gegrilltes Gemüse - Fetakäse - Bio Oliven - Bohnen - Pak Choi - Feldsalat und Bio Baguette 3, Se, G1														
Salat		Regionales und saisonales Salatbuffet zum Selberschöpfen: klein 1,90 € / groß 4,90 € - vorportionierte Schalen 1,40 €														
Suppe		Bündner Gerstensuppe mit Speck und Gemüse 3, Se, G3		0,80 €	Paprikacremesuppe mit Mais Se		0,80 €	Lauchcremesuppe mit Bio Dinkel Backerbsen L, Se, G1, G5		0,80 €	Flädlesuppe mit Schnittlauch Ei, L, Se, G1		0,80 €	Tagessuppe		0,80 €
Heimatküche		Putengeschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit Frühlingslauch Se		5,20 €	Mancas Pulled Pork Burger im Bun mit Cole Slaw Salat, Zwiebeln u. Peperoni 3, Ei, L, Se, Sn, Sa, G1, G5, Sf1, s		6,50 €	"Christmas Lunch" Barbarie Entenkeule mit Orangen Beifuss Sauce, Apfelrotkohl/ Rosenkohl inkl. einer Beilage nach Wahl und Strudelbuffet 3, 7, 5, L, Se, So2, G1, Sf1, a		7,50 €	All you can eat 6 € alles was aufs Tablett geht und es muss auch aufgegessen werden		6,00 €	Alaska Seelachs Nuggets mit Zitrone und Tatarsauce Ei, F, L, Sn, G1		4,80 €
Beilagen		Spätzle Ei, G1		1,20 €	Bratkartoffeln G1		1,40 €	Kartoffelknödel 2, 3, 5, So2 L, G1, Sf1		1,40 €	Pommes Frites Ei, G1		1,40 €	Salzkartoffeln Se		1,00 €
		Bio Vollkornreis Ei, L, G1		1,00 €	Schupfnudeln L		1,40 €	Mandelbällchen L, Se		1,40 €	Spätzle Ei, G1		1,20 €	Kartoffelsalat Se		1,40 €
		Semmelknödel Ei, L, G1		1,40 €	Süßkartoffelpüree L		1,20 €	Kartoffelgratin L, Se		1,30 €	Bio Parboiled Reis Sf1		1,20 €	Pommes Frites Sf1		1,40 €
Gemüse		Steckrübgemüse Se		1,20 €	Bio Mais mit Schnittlauch Se		1,20 €	Tagesgemüse Sf1		1,20 €	Bio Brokkoli mit Mandeln Sf1		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.																
JOB&FIT Mit Genuss zum Erfolg!		Kürbis Pan Cake mit Ahornsirup, Ofenkürbis geröstete Walnusskerne und Rote Bete Humus Ei, L, Sa, G1, Sf3		4,90 €	Brokkoli Nudel Gratin in der Pfanne serviert mit Tomatensauce und Degginger Feldsalat Ei, L, Se, G1		4,90 €	Bio Spaghetti aus dem Parmesanlaib m. Trüffel, knusprigem Kale und Bio Parmesan Vegan: aus dem Wok Ei, L, Se, G1, Sf4		7,00 €	All you can eat Vegetarisch/ Vegan Ei, L, G1		5,00 €	Türkheimer Freiland Röhrei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei, L, G1		4,90 €
TOP SELLER!		Süßkartoffel Kokos Curry Karotte - Lauch - Ingwer Erbsen, Koriander und Basmati Vollkornreis Se, Sf4		5,40 €	grünes Thai Curry Edamame, Erbsen, Brokkoli und Spinat Kamut Spaghetti, Chili und Cashewkerne En, Sb, Se, G1, G6, Sf4		4,80 €	Optional zur Pasta Chili & Garlic Garnelen frisch aus der Pfanne K, Ei, L, Sn		5,00 €	All you can eat Vegetarisch/ Vegan 2, 3, 4, 8, Se, Sn, s		5,00 €	Currywurst mit Homestyle Currysc. und Pommes Frites 2, 3, 4, 8, Se, Sn, s		4,90 €
Auf die Hand		Die Linie "Auf die Hand" bleibt diese Woche geschlossen														
		Creme Brûlée mit Glühweinkirschen L, s		1,40 €	Passionsfrucht Tiramisu Ei, L, G1, a		1,40 €	Riesen Strudelbuffet Topfen - Apfel und Himbeerstrudel mit Vanillesc. Kompott und Röster L, G1		1,20 €	Dessertbuffet 7		1,20 €	Dessertbuffet 7		1,20 €
		Fruchtsalat		1,50 €	Fruchtsalat		1,50 €	ohne Hauptgericht		2,40 €	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:

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 CO<sub>2</sub>-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!





