



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 € Se	Paprikacremesuppe mit Mais Vegan Se	0,80 € Vegan Se	Lauchcremesuppe mit Bio Dinkel Backerbsen L, Se, G1, G5	0,80 € Vegan Se	Flädlesuppe mit Schnittlauch Ei, L, Se, G1	0,80 € Se	Tagessuppe	0,80 €
	Putengeschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit Frühlingslauch Se	5,20 € Se	Mancas Pulled Pork Burger im Bun mit Cole Slaw Salat, Zwiebeln u.Peperoni 3, El, L, Se, Sn, Sa, G1, G5, Sf1, s	6,50 € Se	"Christmas Lunch" Barbarie Entenkeule mit Orangen Beifuss Sauce, Apfelrotkohl/ Rosenkohl inkl. einer Beilage nach Wahl und Strudelbüffet 3, 7, 5, L, Se, So2, G1, Sf1, a	7,50 € Se	All you can eat 6 € alles was aufs Tablett geht und es muss auch aufgegessen werden 6,00 €		Alaska Seelachs Nuggets mit Zitrone und Tatarensauce El, F, L, Sn, G1	4,80 €
Beilagen	Ei, G1 Bio Vollkornreis Semmelknödel Ei, L, G1	Spätzle 1,20 € Bio Vollkornreis 1,00 € G1 1,40 € L	Bratkartoffeln 1,40 € Schupfnudeln 1,40 € Süßkartoffelpüree 1,20 € L	Kartoffelknödel 1,40 € 2, 3, 5, So2 Mandelbällchen 1,40 € Kartoffelgratin 1,30 € L, Se	Pommes Frites 1,40 € Spätzle 1,20 € Bio Parboiled Reis 1,20 €	Ei, G1 El, G1, Sf1 El, G1	Salzkartoffeln 1,00 € Kartoffelsalat 1,40 € Pommes Frites 1,40 €			
Gemüse	Se	Steckrübengemüse 1,20 € Se	Bio Mais mit Schnittlauch 1,20 € Se	Tagesgemüse 1,20 € Sf1	Bio Brokkoli mit Mandeln 1,20 € Sf1		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, Behörden und Hochschulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.										
	Kürbis Pan Cake mit Ahornsirup, Ofenkürbis geröstete Walnusskerne und Rote Bete Humus Ei, L, Sa, G1, Sf3	4,90 € C	Brokkoli Nudel Gratin in der Pfanne serviert mit Tomatensauce und Degginger Feldsalat Ei, L, Se, G1	4,90 € C	Bio Spaghetti aus dem Parmesanlaib m. Trüffel, knusprigem Kale und Bio Parmesan Vegan: aus dem Wok El, L, Se, G1, Sf4	7,00 € C	All you can eat Vegetarisch/ Vegan El, L, G1	5,00 € C	Türkheimer Freiland Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln El, L, G1	4,90 € C
	Süßkartoffel Kokos Curry Karotte - Lauch - Ingwer Erbsen, Koriander und Basmati Vollkornreis Se, Sf4	5,40 € C	grünes Thai Curry Edamame, Erbsen, Brokkoli und Spinat Kamut Spaghetti, Chili und Cashewkerne En, Sb, Se, G1, G6, Sf4	4,80 € C	Optional zur Pasta Chili & Garlic Garnelen frisch aus der Pfanne K, El, L, Sn		All you can eat Vegetarisch/ Vegan El, L, G1	5,00 € C	Currywurst mit Homestyle Currys. und Pommes Frites 2, 3, 4, 8, Se, Sn, s	4,90 € C
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		Dessertbuffet 7	1,20 €	Dessertbuffet 7	1,20 €
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 CO2-Äquivalente
	geringe Emissionen, über 450 g bis 750 g CO2-Äq.
	mittlere Emissionen, über 750 g bis 1050 g CO2-Äq.
	hohe Emissionen, über 1050 g bis 1350 CO2-Äq.
	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)-Kühl Lagerung
- Bio-Lebensmittel punkten mit geringerem Pestizideinsatz, höherem Naturschutz und Tierwohl
- Konservendosen und Einweggläser verursachen höhere Emissionen als Verbundkarton oder Kunststoffbeutel
- Zu Fuß oder mit dem Fahrrad - das schont die Umwelt und nützt der Gesundheit. Kleineinkäufe mit dem Auto erhöhen Emissionen stark!

