













Betriebsrestaurant Millionenbau



15.12.2025 bis 21.12.2025		Montag		€	Dienstag		€	Mittwoch		€	Donnerstag		€	Freitag		€
Salat		Regionales und saisonales Salatbuffet zum Selberschöpfen: klein 1,90 € / groß 4,90 € - vorportionierte Schalen 1,40 €														
Suppe		Blumenkohl Currysuppe mit Croutons		0,80 €	Kürbiscrème Suppe mit Kürbiskernen		0,80 €	franz. Zwiebelsuppe mit Käsekrusteln		0,80 €	Tagessuppe		0,80 €			
		Schinkenmakaroni mit Ei gebraten und Tomaten Speck Sahnesauce		4,90 €	geschmortes Rindergulasch vom Charolais Ochsen mit Paprikawürfeln		5,80 €	Marcel's Linsen mit 1 Paar Saiten oder gerauchtem Bauch vom Strohschwein		4,80 €	gebratenes Schnitzel vom Strohschwein mit Paprika-Zwiebelrahmsauce und Schnittlauch		5,10 €	Wir wünschen friedliche Weihnachtsfeiertage im Kreise der Familie		
Beilagen		1/2 P. Kartoffelsalat		3,00 €	Spätzle		1,20 €	1 Teller Linsen		2,50 €	Spätzle		1,20 €			
		Se große Pommes F.		2,40 €	Bandnudeln		1,00 €	Se Spätzle		1,20 €	Kürbis Gnocchi		1,40 €			
					Salzkartoffeln		1,00 €	Bratkartoffeln		1,40 €	Bio Backofen Kroketter		1,40 €			
Gemüse		Bayrisch Kraut		1,20 €	Sauerkraut		1,20 €	Karotten- Erbsen Gemüse		1,20 €	Tagessgemüse		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.																
		Thai Hähnchenbrust mit Red Thai Curry Sauce Bio Basmati Reis und kleinem Wokgemüse		6,50 €	Ildikos Paprikagulasch mit Zucchini, Kartoffel Soja Chili Dip und ein Vollkornbrötchen		5,20 €	Kürbis Käseknöpfe mit Röstzwiebel und veganer Bratensauce Feldsalat mit Himbeer Dressing, Kürbiskerne		5,40 €	Seelachsfilet Bordelaise mit Kräuterkruste, dazu Kartoffelsalat, Kresse und Gurken Joghurt Dip		4,80 €	Einen guten Start wünscht das komplette Team der WMF Gastronomie		
		Peters Fregola Sarda mit Kürbis, Champignons Rote Bete, Ziegenfrischkäse, Balsamico und Gartenkresse		5,20 €	2 St. Hegers Bratwurst mit Bratensauce, Senf und Kartoffelpüree		4,90 €	knusprige Bratkartoffeln Karotten- Erbsengemüse 2 Spiegeleier und vegane Bratensauce		4,90 €	bunter Gemüseeintopf Karotte, Lauch, Sellerie Hörnlesnudeln und 1 Dinkiss Vollkornbrötchen		4,80 €	Danke allen Gästen für 2025, ab 07.01.2026 sind auch wir frisch erholt zurück !		
Auf die Hand		Die Linie "Auf die Hand" bleibt diese Woche geschlossen														
		Dessertbuffet		1,20 €	Dessertbuffet		1,20 €	Dessertbuffet		1,20 €	Dessertbuffet		1,20 €			
		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
	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.

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!

