



Betriebsrestaurant Millionenbau



26.01.2026 bis 01.02.2026	Montag	€	Dienstag	€	Mittwoch	€	Donnerstag	€	Freitag	€
frisch-lecker-scharf 6,00 €	Büffel Bill Bresaola mit Bio Olivenöl - Bio Champignons - Sellerie - Parmesan - buntem Feldsalat - Kürbiskerne und Ciabatta									
2, 3, L, Se										
Salat	Regionales und saisonales Salatbuffet zum Selberschöpfen: klein 1,90 € / groß 4,90 € - vorportionierte Schalen 1,40 €									
Suppe	Süßkartoffelcremesuppe mit Bio Mais 3, Se	0,80 € VEGAN	scharfe Maiscreme Suppe mit Paprika L, Se	0,80 € VEGAN	Maronenschaumsuppe mit Kartoffelstroh L, Se	0,80 € VEGAN	Linsen Kokossuppe mit Kokosflocken 1, 3, 5, Se, So2, G1, G3	0,80 € VEGAN	Tagessuppe	0,80 €
	Bio Rigatoni "con Salsiccia" mit Tomate Bio Oliven, Bio Parmesan und Keltenhof Rucola 2, 5, Se, So2, G1, s, a	4,90 € VEGAN	schwäbischer Kalbs Rahmbraten in seiner Sauce mit Bio Brokkoli 5, L, Se, So2, St1, a	6,00 € VEGAN	2 panierte Schnitzel "Wiener Art" vom Strohschwein mit Zitrone und Kalb Jus Ei, Se, G1, s	4,90 € VEGAN	Brassato vom Jungtier in Lemberger Sauce mit buntem Wurzelgemüse 5, Se, So2, a	6,00 € VEGAN	Seelachs in Bio Backteig mit Tatarsauce und wahlweise Kartoffelsalat oder Pommes Frites Ei, F, L, Sn, G1	5,80 € VEGAN
Beilagen	1/2 Portion Pasta G1 Bio Rigatoni mit Tomatensauce Se, G1	3,00 € VEGAN	2 Semmelrösti Ei, L, G1	1,20 € VEGAN	Spätzle Ei, G1	1,20 € VEGAN	Bio Backofen Kroketten G1	1,40 € VEGAN	Kartoffelsalat Se	1,40 € VEGAN
			Spätzle Ei, G1	1,20 € VEGAN	Gemüsereis Kartoffelrösti Pommes Frites Bratkartoffeln	1,00 € VEGAN	Spätzle Ei, G1	1,20 € VEGAN	große Pommes F. 3, 4, Se	2,40 € VEGAN
Gemüse	Kürbis Lauchgemüse SF1	1,20 € VEGAN	Bio Brokkoli mit Mandeln SF1	1,20 € VEGAN	Bio Rosenkohl in Sahnesauce L, Se, G1	1,20 € VEGAN	Wurzelgemüse Se	1,20 € VEGAN	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.										
	Ildis Kürbis Pfannkuchen Kartoffel-Pilzragout mit Feldsalat und Bio Kernöl Ei, L, Se, G1	5,80 € VEGAN	Szegediner Gulasch vom Weideschwein mit Sauerkraut und knusprigem Speckstreifen 2, 5, Se, So2, s, a	5,80 € VEGAN	Skrei Filet auf der Haut gebraten auf Rote Bete Risotto mit Meerrettich Senfschaum u. Kresse 1, 3, 5, F, L, Se, Sn, So2, G1	8,00 € VEGAN	Unterböhriger Nudeln Bio Paprika/ Zucchini Tomaten Frischkäses. Fetawürfel und Lauch Ei, L, Se, G1	5,40 € VEGAN	Melanzane Auflauf nach Art des Hauses in der pfanne serviert mit Tomatensauce und Rucolasalat Se, G1	5,20 € VEGAN
	2 Wiener Kartoffel Rösti mit gegrilltem Gemüse und Filata überbacken, dazu bunter Feldsalat mit Himbeer Dressing Se	5,20 € VEGAN	Nudeln mit Möhren - Weißkohl - Shi Take - Paprika - Zuckerschoten - Zucchini und Edamame mit Kokosschaum - 3, En, Sb, Se, Sn, Sa, G1, St14	5,40 € VEGAN	Zitronen Spaghetti mit gegrilltem gr. Spargel Mangold, Knoblauch geröstet in Gemüsesud Se, G1	4,60 € VEGAN	Alblinsen Dal mit grüne Bio Linsen, Kokosmilch, Chili, Petersilie, Volkornreis und Naanbrot Sb, G1	5,60 € VEGAN	Baked Potatoe mit Ratatouille gefüllt im bunten Salatnest mit Chili Dip & Kürbiskern 1, 3, Se, Sn	5,80 € VEGAN
Auf die Hand	Lahamcun "Wild Texas Style" mit Ochsen Beef - Zwiebel - Mais - Paprika - Eisbergsalat - Bio Bohnen und Barbecue Sauce Lahamcun "Vegi Style" mit Baby Spinat - Olive - Gemüsestreifen - Fetakäse - Bio Radiccio und Frischkäse Dip									
	3, Ei, L, Se, G1									
	Schoko Mousse mit Mandelcrunch Sb, L, St1, a	1,50 € VEGAN	Zitronen Joghurt Creme L	1,50 € VEGAN	Mirjanas Tiramisu Ei, L, G1, a	1,50 € VEGAN	Kürbis Mascarpone Creme mit Ahornsirup 1, 2, 5, Ei, L, So2, G1, G5, a	1,50 € VEGAN	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-Äqu.
	mittlere Emissionen, über 750 g bis 1050 g CO2-Äqu.
	hohe Emissionen, über 1050 g bis 1350 CO2-Äqu.
	sehr hohe Emissionen, über 1350 CO2-Äqu.

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 geringerer 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!

