



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 €	scharfe Maiscreme Suppe mit Paprika L, Se 0,80 €	Maronenschaumsuppe mit Kartoffelstroh L, Se 0,80 €	Linsen Kokossuppe mit Kokosflocken 1, 3, 5, Se, So2, G1, G3 0,80 €	Tagessuppe 0,80 €					
Heimatküche		Bio Rigatoni "con Salsiccia" mit Tomate Bio Oliven, Bio Parmesan und Keltenhof Rucola 2, 5, Se, So2, G1, s, a 4,90 €	schwäbischer Kalbs Rahmbraten in seiner Sauce mit Bio Brokkoli 5, L, Se, So2, Sf1, a 6,00 €	2 panierte Schnitzel "Wiener Art" vom Strohschwein mit Zitrone und Kalb Jus Ei, Se, G1, s 4,90 €	Brassato vom Jungstier in Lemberger Sauce mit buntem Wurzelgemüse 5, Se, So2, a 6,00 €	Seelachs in Bio Backteig mit Tatarsauce und wahlweise Kartoffelsalat oder Pommes Frites Ei, F, L, Sn, G1 5,80 €					
Beilagen		1/2 Portion Pasta G1 Bio Rigatoni mit Tomatensauce Se, G1 3,00 € 4,00 €	2 Semmelrösti Ei, L, G1 Spätzle Ei, G1 Kartoffelrösti 1,20 € 1,20 € 1,40 €	Spätzle Ei, G1 Gemüsereis 1,20 € 1,00 € Pommes Frites 1,50 €	Bio Backofen Kroketten G1 Spätzle Ei, G1 Bratkartoffeln 1,40 € 1,20 € 1,40 €	Kartoffelsalat Se große Pommes F. Rosmarinkartoffeln 3, 4, Se 1,40 € 2,40 € 1,40 €					
Gemüse		Kürbis Lauchgemüse Sf1 1,20 €	Bio Brokkoli mit Mandeln Sf1 1,20 €	Bio Rosenkohl in Sahnesauce L, Se, G1 1,20 €	Wurzelgemüse Se 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!		Ildiis Kürbis Pfannkuchen Kartoffel-Pilzragout mit Feldsalat und Bio Kernöl Ei, L, Se, G1 5,80 €	Szegediner Gulasch vom Weideschwein mit Sauerkraut und knusprigen Speckstreifen 2, 5, Se, So2, s, a 5,80 €	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 €	Unterböhringer Nudeln Bio Paprika/ Zucchini Tomaten Frischkäse Fetawürfel und Lauch Ei, L, Se, G1 5,40 €	Melanzane Auflauf nach Art des Hauses in der pfanne serviert mit Tomatensauce und Rucolasalat Se, G1 5,20 €					
Veganuary		2 Wiener Kartoffel Rösti mit gegrilltem Gemüse und Filata überbacken, dazu bunter Feldsalat mit Himbeer Dressing Se 5,20 €	Nudeln mit Möhren - Weißkohl - Shi Take - Paprika - Zuckerschoten - Zucchini und Edamame mit Kokosschaum - 3, En, Sb, Se, Sn, Sa, G1, Sf4 5,40 €	Zitronen Spaghetti mit gegrilltem gr. Spargel Mangold, Knoblauch geröstet in Gemüsesud Se, G1 4,60 €	Albinsen Dal mit grüne Bio Linsen, Kokosmilch, Chili, Petersilie, Vollkornreis und Naanbrot Sb, G1 5,60 €	Baked Potatoes mit Ratatouille gefüllt im bunten Salatnest mit Chili Dip & Kürbiskern 1, 3, Se, Sn 5,80 €					
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 Radicchio und Frischkäse Dip 3, Ei, L, Se, G1									
		Schoko Mousse mit Mandelcrunch Sb, L, Sf1, a 1,50 €	Zitronen Joghurt Creme L 1,50 €	Mirjanas Tiramisu Ei, L, G1, a 1,50 €	Kürbis Mascarpone Creme mit Ahornsirup 1, 2, 5, Ei, L, So2, G1, G5, a 1,50 €	Dessertbuffet 7 1,20 €					
		Fruchtsalat 1,50 €	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:

A	sehr geringe Emissionen, bis 450 g CO ₂ -Äquivalente
B	geringe Emissionen, über 450 g bis 750 g CO ₂ -Äq.
C	mittlere Emissionen, über 750 g bis 1050 g CO ₂ -Äq.
D	hohe Emissionen, über 1050 g bis 1350 CO ₂ -Äq.
E	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!

