












Betriebsrestaurant Millionenbau



19.01.2026 bis 25.01.2026		Montag	€	Dienstag	€	Mittwoch	€	Donnerstag	€	Freitag	€
frisch-lecker-scharf 5.50 €		Rote Bete Salat mit Rucola Salat - Fetawürfeln - Walnusskerne - French Dressing L, Se, Sn, Sf1, Sf3									
Salat		Regionales und saisonales Salatbuffet zum Selberschöpfen: klein 1,90 € / groß 4,90 € - vorportionierte Schalen 1,40 €									
Suppe		Steckrübencremesuppe mit Schokolade und Chili L, Se 0,80 €	Sellerie Apfel Suppe mit Safran Sb, Se, Sn, G1 0,80 €	Kraftbrühe mit Grieß Klößchen Ei, L, Se, G1 0,80 €	Kartoffel Radieschen Suppe mit Kresse 3, Se 0,80 €	Tagessuppe 0,80 €					
		" Pasta Asciutta " Bio Spaghetti mit Hackfleisch Sauce, Bio Parmesan und Kale L, Se, G1, s 5,20 €	Cordon Bleu v. Schwein mit Schinken und Käse gefüllt, Zitrone und Kalbs Jus 2, 3, 8, Ei, L, Se, G1, s 5,80 €	Marcel's Linsen mit 1 Paar Saiten oder gerauchtem Bauch vom Strohschwein 1, 2, 3, 8, 5, Se, So2, G1, G3, s, a 4,80 €	Rind Leber "Berliner Art" v. WMF Ochsen Zwiebel, Apfel, Kalbs Jus u. Kartoffelpüree L, Se, So2, G1 5,50 €	Seelachsfilet Bordelaise mit Kräuterkruste, dazu Kartoffelsalat, Kresse und Gurken Joghurt Dip F, L, Se, G1 4,80 €					
Beilagen		1/2 Portion Pasta G1 3,00 € Bio Spaghetti mit Tomatensauce Se, G1 4,00 €	Spätzle Ei, G1 1,20 € Schupfnudeln G1 1,40 € Bio Backofen Kroketten G1 1,40 €	1 Teller Linsen 1, 3, 5, Se, So2, G1, G3, a 2,50 € Spätzle Ei, G1 1,20 €	Kartoffelpüree L, So2 1,20 € Spätzle Ei, G1 1,20 €	Kartoffelsalat Se 1,40 € Currywurst mit Pommes Frites 2, 3, 4, 8, Se, Sn, s 4,90 €					
Gemüse		gegrillte Bio Zucchini 1,20 €	buntes Karottengemüse Se 1,20 €	Rahmspinat L, G1 1,20 €	glasiertes Apfel Rotkraut 3, 5, So2, a 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.											
		Bio Zucchini in Tempura gebacken auf saftigem Bio Paprikagemüse mit Süßkartoffelpüree 4, Sb, Se, Sn, G1 5,20 €	3 Matjes Filet nach Hausfrauen Art mit Gurke, Zwiebel, Apfel Salzkartoffeln u. Kresse 2, F, L 7,00 €	2 St. Appenzeller Semmelrösti mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Ei, L, Se, G1 5,20 €	Tom Kha Gai Hühnersuppe mit Kokos, Pilzen, Ingwer u. Koriander, Vollkornbrötchen Sb, Se, Sa, B, G1, G3, G5 5,40 €	One Pot Taco Pasta mit Dreili, Gemüse, Hack und viel proteinreichen Bohnen, dazu 1 Vollkornbrötchen Se, Sa, B, G1, G3, G5 4,80 €					
		Falafel Bällchen mit Rote Bete Humus Bio Basmati Vollkorn Reis u.vegane Sauce 2, Se, Sa, G1 4,80 €	Orientalisches Kicher erbsen Auberginen ragout mit Tomaten und scharfem Couscous 3, Sb, Se, G1 5,40 €	2 Kürbis Bratlinge mit Haferflocken, Leinsaat Mais Kartoffel Ecken und vegane Aioli 1, 3, Sb, Se, Sn, G4 4,90 €	Bio Penne "Arrabiata" mit Paprika - Zucchini Cashew Crunch und Tomatensauce (leicht scharf) Se, Sf4 5,40 €	2 Kartoffel Hirse Rösti auf gegrilltem Gemüse mit French Dressing und Rucolasalat 3, Se, Sn, G4, Sf1 4,90 €					
Auf die Hand		Pinsa Romana mit Schinken - Salami - Büffelmozzarella - Kirschtomate und Rucola belegt oder als Vegi/ Vegane Variante 2, 3, Sb, L, G1, s 8,00 €									
		Apfel Zimt Tiramisu mit Kaffeeleikör Ei, L, G1, a 1,50 € Fruchtsalat 1,50 €	Schwarzwälder Kirsch Dessert mit Rum Ei, Sb, L, G1, G5, a 1,50 € Fruchtsalat 1,50 €	Schoko Flammerie mit Zimtsahne Ei, Sb, L, G1 1,50 € Fruchtsalat 1,50 €	Popcorn Panna Cotta Karamel Sauce L, s 1,50 € Fruchtsalat 1,50 €	Dessertbuffet 7 1,20 € 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!

