



# Betriebsrestaurant Millionenbau



16.02.2026 bis  
22.02.2026

	Montag	€	Dienstag	€	Mittwoch	€	Donnerstag	€	Freitag	€
<b>Salat</b>	<b>Regionales und saisonales Salatbuffet zum Selberschöpfen: klein 1,90 € / groß 4,90 € - vortportionierte Schalen 1,40 €</b>									
<b>Suppe</b>	Brätklößchen Suppe mit Schnittlauch <small>3, 8, Se, G1, s</small>	0,80 €	Brokkolicremesuppe mit Bio Backerbsen <small>L, Se, G1</small>	0,80 €	Paprikacremesuppe mit Mais <small>Se</small>	0,80 €	Selleriecreme Suppe mit Apfel <small>Sb, Se, Sn, G1</small>	0,80 €	Tagessuppe	0,80 €
<b>Heimatküche</b>	Chili con Carne vom Salacher Wasserbüffel mit Bohnen - Mais - Paprika - Chili und Bio Baguette <small>Se, G1, G5</small>	5,80 €	Bio Penne "Arrabiata" mit Paprika - Zucchini Cashew Crunch und Tomatensauce (leicht scharf) <small>Se, Sf4</small>	5,40 €	9er Chicken Crossies mit 2erlei Saucen 5,20 € 15er Chicken Crossies für 7 € <small>Ei, L, Se, Sn, G1, G3</small>	5,20 €	2 St. Putenfrikadellen mit Paprikasauce, und Bio Erbsen <small>1, 3, Ei, L, Se, Sn, G1, G2, G3, G4, G5, G6</small>	5,60 €	Alaska Seelachs Nuggets mit Zitrone und Tatarensauce <small>Ei, F, L, Sn, G1</small>	5,40 €
<b>Beilagen</b>	Bio Vollkornreis <small>2, 3, Sb, L, Se, Sn</small>	1,00 €	kl. Portion Penne <small>G1</small>	3,00 €	Pommes Frites <small>L, So2</small>	1,50 €	Kartoffelpüree <small>G1</small>	1,20 €	Rosmarinkartoffeln <small>3, 4, Se</small>	1,40 €
	kleine Port. Chili	3,00 €			Gemüsereis	1,00 €	Bio Backofen Krokette	1,40 €	Pommes Frites	1,50 €
<b>Gemüse</b>	Thymian Bohnen <small>Sf1</small>	1,20 €	Bio Brokkoli mit Mandeln <small>Sf1</small>	1,20 €	buntes Karottengemüse <small>Se</small>	1,20 €	Bio Erbsen Natur <small>Se</small>	1,20 €	Tagessgemüse	1,20 €
<b>Sauce</b>	<b>Bratensauce extra 0,40 €</b>									



<b>TOP SELLER!</b>	bunter Salatteller mit Kartoffel Gemüse Snack Balls und Creme Fraiche Dip <small>L, Se</small>	5,40 €	WMF Klassiker 1 Teller Saure Kutteln mit rotem Wecken <small>1, 3, 4, 5, Sb, L, Sa, So2, G1, G2, G3, G4</small>	5,80 €	Kartoffelgratin mit Karottengemüse Kräuter Quark Dip und Frühlingssalat <small>L, Se</small>	5,20 €	1/2 Liter Erbseneintopf mit Kartoffel, Karotte, Lauch, Sellerie und Vollkornbrötchen 4 € 1P. Saiten extra 2 € <small>2, 3, 8, Se, s</small>	4,00 €	Bio Pizzaschnitte "Verdure" oder "Margaritha" mit Blattsalat <small>L, G1</small>	5,00 €	
<b>Auf die Hand</b>	<b>Fabrice frisch gebackene Bio Pizza Margaritha in den Varianten - "Schinken/Pilze" - "Verdure" - "Salami - Peperoni" oder "Salmone" mit Salatbouquet</b> <small>Margaritha/Verdure: 6 € - Schinken/Pilze: 7 € - Salami: 7 € - Salmone: 8 €</small>										6,00 €
	Schoko Mousse mit Mandelcrunch <small>Sb, L, Sf1, a</small>	1,50 €	Bananenquark m Bio Haferflocken Crunch <small>L, G4</small>	1,50 €	Grießflammerie mit Himbeersauce <small>Ei, L, G1</small>	1,50 €	Vanillecreme mit Zwetschgenkompott <small>L</small>	1,50 €	Dessertbuffet	1,20 €	
	Fruchtsalat	1,50 €	Fruchtsalat	1,50 €	Fruchtsalat	1,50 €	Fruchtsalat	1,50 €	Fruchtsalat	1,50 €	
<b>vegetarisch</b>	<b>vegan</b>		<b>glutenfrei</b>		<b>Bio Zertifiziert nach DE-ÖKO-006</b>		<b>DGE Zertifiziert</b>		<b>EU Zertifiziert BW 12066</b>		

**CO2-Fußabdruck pro Menü:**

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

Die Bewertung der CO<sub>2</sub>-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!





