



Betriebsrestaurant Millionenbau



| | Montag | € | Dienstag | € | Mittwoch | € | Donnerstag | € | Freitag | € |
|--------------------|--|--------|---|--------|--|--------|------------|---|---------|---|
| Salat | Regionales und saisonales Salatbuffet zum Selberschöpfen: klein 1,90 € / groß 4,90 € - vorportionierte Schalen 1,40 € | | | | | | | | | |
| Suppe | Erbensuppe mit Kartoffelwürfel 3, Se | 0,80 € | Flädlesuppe mit Schnittlauch Ei, L, Se, G1 | 0,80 € | Blumenkohl Currysuppe mit Croutons L, Se, G1 | 0,80 € | | | | |
| Heimatküche | Holzfaller Frikadelle mit Schinken u. Käse überbacken, Pilzrahm Sauce und Speck 1, 2, 3, Ei, L, Se, Sn, B, G1, G2, G3, G4, G5 | 4,90 € | "Wech Geflügel" Freiland Hähnchenbrust paniert in Knusperpanade mit Zitrone und Kalbs Jus Ei, Se, G1 | 6,00 € | geschmortes Rindergulasch vom Charolais Ochsen mit Paprikawürfeln on Top 2, 3, 5, Sb, L, Se, Sn, So2, a | 5,80 € | | | | |
| Beilagen | Kartoffelpüree L, So2 | 1,20 € | Spätzle Ei, G1 | 1,20 € | Schupfnudeln G1 | 1,40 € | | | | |
| | Spätzle Ei, G1 | 1,20 € | Kartoffel Gratin L, Se | 1,30 € | Semmelknödel Ei, L, G1 | 1,40 € | | | | |
| | | | Bio Wedges L, G1 | 1,50 € | Spätzle Ei, G1 | 1,20 € | | | | |
| Gemüse | Rahmspinat L, G1 | 1,20 € | buntes Karottengemüse Se | 1,20 € | Bayrisch Kraut Se | 1,20 € | | | | |
| Sauce | Bratensauce extra 0,40 € | | | | | | | | | |

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.

| | | | | | | | | | | |
|--------------------|---|--------|---|--------|---|--------|-------------------------|--|---------------------------------|--|
| | 2 St. Appenzeller Semmelrösti mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Ei, L, Se, G1 | 5,20 € | Bio Paprika gefüllt mit Couscous, dazu Basmati Vollkornreis Tomaten Basilikum Sugo Se, G1 | 5,40 € | Lachsfilet in Blätterteig gebacken auf buntem Blattsalat mit Himbeer Dressing und Aioli Dip Ei, F, L, Se, Sn | 5,40 € | | | | |
| | Bio Rigatoni mit Tomate Linsen Bolognese und Cashew Crunch, dazu bunter Bio Pflücksalat 3, Se, G1, Sf4 | 5,00 € | hausgemachte Sommerrolle mit Wokgemüse gefüllt - mariniert Jasminreis - Erdnusscreme - Eisbergsalat - Sriracha Mayonaise 2, 3, 4, En, Sb, Se, Sn | 6,00 € | Kartoffelpuffer mit Apfel Mus 3, Ei, G1 | 4,00 € | | | | |
| | Erdbeer Rhabarber Mousse garniert L | 1,50 € | Vanillepudding mit Bio Sauerkirschen L | 1,20 € | Dessertbuffet 7 | 1,20 € | | | | |
| | Fruchtsalat JOB&FIT | 1,50 € | Fruchtsalat JOB&FIT | 1,50 € | Fruchtsalat JOB&FIT | 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 | Die Bewertung der CO ₂ -Werte erfolgt in Anlehnung an die von der EAT-Lancet-Kommission (→ Planetary Health Diet) vorgeschlagenen Emissionsgrenze für |
| | 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. | |

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!

