



# Betriebsrestaurant Millionenbau



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>frisch-lecker-scharf</b> 6,50 €	<b>Büffel Bill Burrata auf Rucolasalat - bunte Bio Tomaten - Olivenöl - Gurkenwürfel - Balsamico - Ditzenbacher Foccacia</b> 1, 3, 5, L, Se, So2				
<b>Salat</b>	<b>Regionales und saisonales Salatbuffet zum Selberschöpfen: klein 1,90 € / groß 4,90 € - vorportionierte Schalen 1,40 €</b>				
<b>Suppe</b>	Bärlauchcremesuppe bunte Paprikawürfel L, Se, G1 0,80 €	Leberknödel Suppe mit Röstzwiebeln Ei, Se, G1, s 0,80 €	Spargelcreme Suppe m. Dinkel Backerbsen 3, L, Se, G1, G5 0,80 €	Kartoffelcremesuppe mit Radieschen 3, Se 0,80 €	Tagessuppe 0,80 €
<b>Heimatküche</b>	geschmortes Freiland Putenbrust ragout mit Paprika und Pilzen auf Bandnudeln Ei, Se, G1 6,00 €	WMF Pasta Buffet verschiedene Saucen Pesto # Bio Parmesan Rucola (auch VEGAN) L, Se, G1, s 5,00 €	200g Charolais Ochsen Burger im Bun mit Salat, Tomate, Gurke Homestyle Saucen Ei, L, Se, Sn, G1 6,00 €	Pute Schinken Makkaroni mit FreilandEi gebraten und Tomaten Sahnesauce, Rucola 1, 2, 3, 8, Ei, Sb, L, Se, Sn, G1, G2, G3, G4, 4,90 €	Bio Alaska Seelachs Sticks mit Kartoffelsalat Gurken Joghurt Dip und kleiner Sommersalat Ei, F, L, Se, G1 6,00 €
<b>Beilagen</b>	Unterböhringer Bandnudeln Ei, G1 1,20 € Spätzle Ei, G1 1,20 €	1/2 Portion Pasta G1 3,00 € Spätzle mit Sauce Ei, Se, G1 2,40 €	Pommes Frites G1 1,50 € Bärlauch Püree L, So2 1,20 € Spätzle mit Sauce Ei, Se, G1 2,40 €	1/2 P. Makkaroni Se 3,00 € Wedges m. Dip L 2,40 €	Kartoffelsalat Se 1,40 €
<b>Gemüse</b>	Bio Erbsen Natur Se 1,20 €	Ratatouille 1,20 €	Thymian Bohnen 1,20 €	Weißkraut scharf gebraten 1,20 €	Tagesgemüse 1,20 €
<b>Sauce</b>	<b>Bratensauce extra 0,40 €</b>				
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.					
<b>JOB&amp;FIT</b> Mit Genuss zum Erfolg!	3 Kartoffelfaschen großer bunter Salat Kräuter Frischkäse Dip - Bio Baguette L, Se 5,60 €	Thunfisch kurz gegrillt Karibischer Couscous Salat leicht scharf - Sesam Öl und Kimchi Sesam 1, F, Sb, Se, Sa, G1 9,00 €	Spargeltoast mit Schinken Tomate u. Käse überbacken dazu bunter Blattsalat 2, 3, 8, L, Se, G1, s 6,50 €	Hirten Wrap gefüllt mit Spinat, Paprika, Gurke Fetakäse u. Oliven, dazu bunter Salat 3, L, Se, G1, Sf1 5,90 €	Bio Vollkorn Spaghetti Tomaten Linsenragout mit Cashew Crunch, Blattsalat mit Joghurt 3, Se, G1, Sf2 4,90 €
<b>FELD - FLUR - FIT</b>	Alblinsen Dal mit grüne Bio Linsen, Reis Basmati weiß Bio Kokosmilch, Chili, Petersilie Vollkornreis und Sb, G1 5,80 €	Gemüseschnitzel mit Kartoffel Kürbispüree und Paprikaschaum L, Se, So2, G1 4,90 €	Indisches Blumenkohl Tikka Masala Curry Kichererbsen, Sojade Aubergine, Zucchini, Basmati Vollkornreis 1, 3, Sb, Se, Sn 5,40 €	buntes Strudelbuffet Topfen - Apfel und Himbeerstrudel mit Vanillesauce und Kompott L, G1 4,00 €	geschlossen
<b>Auf die Hand</b>	<b>Ditzenbacher Panuozzo gefüllt mit Tomate - Zwiebel - Rucola - Paprika - gegrilltes Flanksteak - Aioli und French Dressing 7 €</b> <b>Ditzenbacher Panuozzo gefüllt mit Tomate - Zwiebel - Grillgemüse - Rucola - Fetakäse - Aioli und French Dressing 6 €</b> 1, 3, Ei, Sb, L, Se, Sn, G1, G2, G3, G4, G5, G6, Sf1				
	Birne van Dyck mit Walnuss Crunch L 1,50 € frische Erdbeeren 2,50 €	Panna Cotta mit frischen Erdbeeren L, s 1,50 € frische Erdbeeren 2,50 €	Passionsfrucht Tiramisu Ei, L, G1, a 1,50 € frische Erdbeeren 2,50 €	Zitronen Joghurt Creme L 1,50 € frische Erdbeeren 2,50 €	Dessertbuffet 7 1,20 € frische Erdbeeren 2,50 €
<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:**

<b>A</b>	sehr geringe Emissionen, bis 450 g CO2-Äquivalente
<b>B</b>	geringe Emissionen, über 450 g bis 750 g CO2-Äq.
<b>G1</b>	mittlere Emissionen, über 750 g bis 1050 g CO2-Äq.
<b>G2</b>	hohe Emissionen, über 1050 g bis 1350 CO2-Äq.
<b>G3</b>	sehr hohe Emissionen, über 1350 CO2-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!





