



Betriebsrestaurant Millionenbau



26.10.2026 bis 01.11.2026	Montag	€	Dienstag	€	Mittwoch	€	Donnerstag	€	Freitag	€
frisch-lecker-scharf 6,50 €	feiner Geflügelsalat mit Erbsen - Orangen - Champignons - gekochtes Ei - Eisbergsalat mit Frischkäse Dressing und Croutons L, Se, G1									
Salat	Regionales und saisonales Salatbuffet zum Selberschöpfen: klein 1,90 € / groß 4,90 € - vorportionierte Schalen 1,40 €									
Suppe	cremige Hackfleisch Lauchsuppe m. Croutons L, Se, G1, s	0,80 €	Bündner Gerstensuppe mit Speck und Gemüse 3, Se, G3	0,80 €	Marcel's Minestrone mit Suppenudeln L, Se, G1	0,80 €	Tomatencremesuppe mit Mozzarellawürfel L, Se	0,80 €	Tagessuppe	0,80 €
	gemischter Braten (Kalb - Rind -Schwein) mit Waldpilzrahm Sauce 2, 3, 5, Sb, L, Se, Sn, So2, s, a	5,20 €	Putenstreifen Red Thai Curry mit Karotte, Pilzen, Paprika, Zucchini und Kokosflocken Sb, Sa	5,40 €	2 panierte Schnitzel "Wiener Art" vom Strohschwein mit Zitrone und Kalb Jus Ei, Se, G1, s	5,60 €	2 Putenmedaillons mit Pfeffer Rahmsauce 3, L, Se	5,80 €	Backfisch Filet in Knusperpanade mit Tatarsauce und Zitrone Ei, F, L, Se, Sn, G1	5,60 €
	Backofen Kroketten G1	1,50 €	Röstinchen	1,50 €	Westernkartoffeln	1,50 €	Reis mit Erbsen	1,20 €	Bratkartoffeln	1,40 €
Beilagen	Spätzle Ei, G1	1,20 €	Bio Basmatireis	1,20 €	Spätzle Ei, G1	1,20 €	Spätzle Ei, G1	1,20 €	Kartoffelsalat Se	1,40 €
Gemüse	Bio Rosenkohl in Sahnesauce L, Se, G1	1,20 €	Brokkoli mit Mandelblättchen Sf1	1,20 €	weiße Bio Bohnen in Tomate & Knobli L	1,20 €	Wirsing Karottengemüse L	1,20 €	Tagesgemüse Sf1	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.										
	Kartoffelgratin mit Karottengemüse Kräuter Quark Dip und Frühlingssalat L, Se	4,90 €	Stäffelesrutscher mit Schinken-Lauch-Käse Bechamel überbackene Maultaschen 2, 3, 4, 8, Ei, L, Se, G1, s	4,80 €	Ann-Ka´s Kürbis Pfann kuchen mit Kürbis - Lauch Pilzragout, dazu bunter Bio Pflücksalat u. Kernöl Ei, L, Se, G1	4,80 €	Unterböhringer Nudeln Bio Paprika/ Zucchini Tomaten Frischkäse. Fetawürfel und Lauch Ei, L, Se, G1	4,90 €	Currywurst mit Homestyle Currysc. und Pommes Frites 2, 3, 4, 8, Se, Sn, s	5,40 €
	Wrap gefüllt mit Quinoa, Karotte, Pilz Weißkohl, dazu bunter Feldsalat u. Erdnuss Dip 1, 3, En, Se, Sn, G1, Sf1	5,00 €	One Pot Taco Pasta mit Drelli, Gemüse, Hack und viel proteinreichen Bohnen Se, G1	4,80 €	Krautschupfnudeln mit veganer Bratensauce in der Pfanne serviert (auf Wunsch mit Speck) Se, G1	4,90 €	2 Kartoffel Mais Rösti mit Karottengemüse, gebratene Austernpilze und Soja Kräuter Dip 1, 3, Se, Sn	5,20 €	"Pasta Alfredo" Spaghetti mit veganer Blumenkohlsauce, Blattspinat und gegrillten Champignons 1, Se, G1	5,60 €
Auf die Hand	Brezel Pizza mit Schmand Zwiebel, Weißwurst, Speck süßem Senf und Zwiebel 3, 4, 8, L, Se, Sn, G1, s									
	Aprikosen Kokos Mousse garniert L	1,40 €	Schoko Lebkuchen Mousse Sb, L	1,50 €	Quitten Mousse garniert L	1,50 €	Mascarpone Schicht Dessert mit Kirschen 1, 2, 5, Ei, L, So2, G1, 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:

	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 g CO ₂ -Äq.
	sehr hohe Emissionen, über 1350 g 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-)Kühl Lagerung
- 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!

