





















	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	<p>Das Job & Fit Logo  hilft Ihnen unser vitales Angebot des Tages zu finden. Diese finden Sie auch bei unserem Frühstücksangebot! Bei Fragen zu diesem Thema sprechen Sie uns gerne an.</p>				
Menü 1	<p>3 Hackbällchen mit Puztasauce dazu 4,80 € Pommes frites und ein Beilagensalat</p>	<p>Salattag  großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Tomaten, Gurken, Karottenstreifen, Nüssen, Hähnchenstreifen dazu Honig-Senfdressing und Vollkornbaguette 5,20 € Salat</p>	<p>gebratenes Rinderhacksteak mit Pfeffersauce dazu 5,00 € Pommes frites und ein Beilagensalat </p>	<p>Schweineschnitzel vom Rekener Duroc Schwein mit 3,00 € Champignonsauce dazu Krokette und buntes Gemüse</p>	<p>gebratenes Welsfilet mit Sauce Orly dazu 4,80 € BIOKartoffeln und Blumenkohlgemüse </p>
Menü 2	Frühstücks-Brunch				
Vegetarisch	<p>Hong Kong Bratling mit Chilisaucen dazu 4,10 € BIOReis und Rote Bete Salat  </p>	<p>Hausgemachter Erbseneintopf mit Kartoffeln und Gemüse 3,50 € </p>	<p>Hausgemachter Apfelpfannekuchen mit Zimt und Zucker 3,40 € </p>	<p>bunte Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Kräuterjoghurt 4,20 €  </p>	<p>Blumenkohl-Käsemedaillon mit Kräutersauce dazu 4,20 € BIOReis und Bohnensalat </p>
Beilagen	<p>BIOReis  1,10 € Pommes frites 1,10 € Beilagensalat 1,20 €</p>		<p>Pommes frites  1,10 € Beilagensalat 1,20 €</p>	<p>Krokette 1,10 € buntes Gemüse 0,90 €</p>	<p>BIOKartoffeln  1,10 € Blumenkohl  0,90 € BIOReis 1,10 € Bohnsalat 1,20 €</p>
Dessert	<p>Tagesdessert  0,90 €</p>	<p>Tagesdessert  0,90 €</p>	<p>Tagesdessert  0,90 €</p>	<p>Tagesdessert  0,90 €</p>	<p>Tagesdessert 0,90 € frisches Obst  0,70 €</p>

Die Kilokalorien der einzelnen Komponenten werden im Ausgabebereich gekennzeichnet.

Die Liste der Zusatzstoffe sowie Hauptallergene hängt zur Ansicht aus und ist über das Intranet verfügbar. Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen auch an unsere Mitarbeiter/innen. Kurzfristige Änderungen vorbehalten.

Sofern nicht auf dem Speiseplan einsichtig werden folgende Abkürzungen zur Bezeichnung von Fleischgerichten verwendet. G = Geflügel, S = Schwein, R = Rind, MSC = aus Nachhaltiger Fischerei

Unsere externen Gäste müssen pro Menü 1,00 € Aufschlag bezahlen.

BIO Kontrollstellencode: DE-ÖKO-003

Das kost.bar Team wünscht Ihnen einen guten Appetit!