


















	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 Frühstücksangeboten! Bei Fragen zu diesem Thema sprechen Sie uns gerne an.</p>					
Menü 1	<p>Wirsing durcheinander gekocht mit BIOKartoffeln dazu eine hausgemachte Frikadelle aus BIOFleisch</p> <p>4,80 €</p>	<p>Salattag großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Tomaten, Gurken, Karottenstreifen, Nüssen, 3 kleine Schnitzelchen dazu Honig-Senf dressing und Vollkornbaguette</p> <p> 5,20 €</p> <p>Salat</p>	<p>hausgemachter Grünkohl mit Kartoffeln durcheinander gekocht dazu Senf und ein Mettwurst</p> <p>4,80 €</p>	<p>Schweineschnitzel aus BIOFleisch mit Pfefferrahmsauce dazu Pommes frites und ein Beilagensalat</p> <p>5,20 €</p>	<p>Gratin von Lachs (MSC) mit BIOKartoffeln und Brokkoli</p> <p> 5,50 €</p>	
Menü 2	<p>Currywurst vom Susländer Schwein mit hausgemachter Ruhrpott-Currysauce dazu Pommes frites und ein Beilagensalat</p> <p>4,80 €</p> <p>Klassiker</p>	<p>pikantes Schweinenackensteak dazu Paprikasauce, Pommes frites und süß-saurer Gurkensalat</p> <p>4,90 €</p>	<p>2 gebratene Schweinefiletmedaillons mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Spätzle und Blattsalat mit Vinaigrette</p> <p> 5,20 €</p>	<p>Tortilla gefüllt mit Hähnchenfleisch und mexikanischem Gemüse aus Mais, Karotte und Erbsen dazu Tomatensalat mit Essig-Öl Dressing</p> <p>4,90 €</p>	<p>Frühstücks-Brunch</p>	
Vegetarisch	<p>BIOVollkorn-Spaghetti mit vegetarische Bolognese dazu Grana Padano und rote Bete Salat</p> <p> 4,20 €</p>	<p>Hausgemachte Pizza mit Tomaten, frischen Champignons, roten Zwiebeln und Paprikastreifen mit Mozzarella überbacken</p> <p>4,20 €</p>	<p>3 hausgemachte Reibekuchen mit Apfelkompott</p> <p>3,50 €</p>	<p>gebratene Brokkoli-Nussecke dazu Tzatziki, BIOReis und Karottensalat</p> <p> 4,20 €</p>		<p>Kartoffel-Gemüsecurry mit Korianderdip</p> <p>4,00 €</p>
Beilagen	<p>BIOSpaghetti  1,10 €</p> <p>Pommes frites 1,10 €</p> <p>Beilagensalat 1,20 €</p> <p>rote Bete Salat  1,20 €</p>	<p>Pommes frites 1,10 €</p> <p>Gurkensalat 1,20 €</p>	<p>Spätzle  0,90 €</p> <p>Beilagensalat  1,20 €</p>	<p>Pommes frites 1,10 €</p> <p>Tomatensalat 1,20 €</p> <p>Karottensalat  1,20 €</p> <p>BIOReis  1,10 €</p>		
Dessert	<p>Naturjoghurt mit Früchten  0,90 €</p> <p>Tagesdessert 0,90 €</p>	<p>frischer Obstsalat  0,90 €</p> <p>Tagesdessert 0,90 €</p>	<p>Schichtpudding 0,90 €</p> <p>Tagesdessert  0,90 €</p>	<p>Fruchtquark 0,90 €</p> <p>Tagesdessert  0,90 €</p>	<p>Tagesdessert 0,90 €</p> <p>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!