

























	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	<p>Die Angebote/Komponenten mit dem JOB&FIT-Logo  entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als Menülinie zertifiziert.</p>				
Menü 1	<p>Wirsing durcheinander gekocht mit BIOKartoffeln dazu eine hausgemachte Frikadelle aus BIOFleisch  Klassiker</p> <p>4,90 €</p>	<p>Salattag großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Tomaten, Gurken, Karottenstreifen, Nüssen, 3 kleine Schnitzelchen dazu Honig-Senf dressing und Vollkornbaguette  Salat</p> <p>5,40 €</p>	<p>Grünkohl durcheinander gekocht mit Kartoffeln dazu eine geschmorte Mettwurst und Senf </p> <p>4,90 €</p>	<p>Schweineschnitzel aus BIOFleisch mit Pfefferrahmsauce dazu Pommes frites und ein Beilagensalat </p> <p>5,40 €</p>	<p>Gratin von Lachs (MSC) mit BIOKartoffeln und Brokkoli </p> <p>5,50 €</p>
Menü 2	<p>3 Hackbällchen mit Champignonsauce dazu Pommes frites und ein Beilagensalat </p> <p>5,10 €</p>	<p>pikantes Putensteak dazu Paprikasauce, Pommes frites und süß-saurer Gurkensalat </p> <p>5,40 €</p>	<p>2 gebratene Schweinefiletmedaillons mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Spätzle und Blattsalat mit Vinaigrette  Lecker</p> <p>5,60 €</p>	<p>Tortilla gefüllt mit Hähnchenfleisch und mexikanischem Gemüse aus Mais, Karotte und Erbsen dazu Tomatensalat mit Essig-Öl Dressing </p> <p>5,00 €</p>	<p>Frühstücks-Brunch</p>
Vegetarisch	<p>BIOVollkorn-Spaghetti mit vegetarische Bolognese dazu Grana Padano und rote Bete Salat  Vegan</p> <p>4,50 €</p>	<p>3 hausgemachte Reibekuchen mit Apfelkompott </p> <p>4,00 €</p>	<p>Hausgemachte Pizza mit Tomaten, frischen Champignons, roten Zwiebeln und Paprikastreifen mit Mozzarella überbacken </p> <p>4,60 €</p>	<p>Bunte Schupfnudel-Sauerkrautpfanne mit Creme fraiche </p> <p>4,60 €</p>	<p>Kartoffel-Gemüsecurry von Bohne, Blumenkohl, Paprika dazu Korianderdip  Vegan</p> <p>4,50 €</p>
Beilagen	<p>Pommes frites 1,50 €</p> <p>Beilagensalat 1,40 €</p> <p>rote Bete Salat  1,40 €</p>	<p>Pommes frites 1,50 €</p> <p>süß-saurer Gurkensalat 1,40 €</p>	<p>Spätzle  1,20 €</p> <p>Blattsalat  1,40 €</p>	<p>Pommes frites 1,50 €</p> <p>Beilagensalat 1,40 €</p> <p>Tomatensalat 1,40 €</p>	
Dessert	<p>Naturjoghurt mit Beeren  1,00 €</p> <p>Tagesdessert 1,00 €</p>	<p>Obstsalat von Ananas, Birne und Clementine  1,00 €</p> <p>Schichtpudding 1,00 €</p>	<p>Mousse au chocolate  1,00 €</p> <p>Kirschquark  1,00 €</p>	<p>Vanillepudding 1,00 €</p> <p>Fruchtquark  1,00 €</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!