


















	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Die Angebote / Komponenten mit dem JOB&FIT-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. JOB&FIT-Komponenten finden Sie auch bei unsern Frühstücksangeboten! Bei Fragen zu diesem Thema sprechen Sie uns gerne an.</p>					
Menü 1	<p>deftige Gulaschsuppe (R) mit BIOKartoffeln, 4,80 € Paprika und Zwiebeln dazu ein Bäckerbrötchen</p>	<p>Salattag großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Mango, Weintrauben, Tomate, Gurke, Rucola, Mandeln, gebratenes Welsfilet (ASC) dazu Honig-Senf-Dressing und Vollkornbaguette 5,40 € </p> <p>Salat</p>	<p>2 Schweinefilet-medallions frisch für Sie zubereitet dazu 5,20 € Kräuterbutter, Balkangemüse (Paprika, Mais, Bohnen) und Pommes frites </p>	<p>Schweineschnitzel aus Rekener Duroc Schwein mit Honig-Barbecuesauce dazu 5,00 € Pommes frites und ein Beilagensalat </p>	<p>Bratwurst mit Ruhrpott-Currysauce dazu 4,50 € Pommes frites und ein Beilagensalat</p>
Menü 2	<p>Putensteak mit Curryfrüchtesauce 4,85 € dazu BIOReis und ein Beilagensalat</p>	<p>Wildragout mit frischen Pilzen, Preiselbeeren und Zwiebeln dazu 5,70 € Rosenkohl und Spätzle</p>	<p>Rinder-geschnetzeltes "Stroganoff" 5,00 € aus BIORindfleisch mit roter Bete und Zwiebeln dazu Spätzle</p>	<p>Heringstipp (MSC) Hausfrauen Art mit Gurke, Äpfeln und Zwiebeln dazu 5,00 € Speckbohnen und BIOKartoffeln </p>	<p>Frühstücks-Brunch</p>
Vegetarisch	<p>BIOVollkorn-Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (Möhre, Lauch, Sellerie) dazu 4,20 € Grana Padano und Rote Bete Salat </p>	<p>Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Bechamelsauce dazu 4,20 € ein Beilagensalat</p>	<p>Pizza "Margharita mit Tomaten, frischem Basilikum und Mozzarella überbacken 3,90 €</p>	<p>BIOPasta aus dem Parmesanleib mit Rucola und Cocktailtomaten dazu 4,60 € Tomatensugo</p>	<p>BIOVollkorpasta "alla Ortolana" 4,20 € mit frischer Paprika, Rucola, getrockneten Tomaten, Nüssen und Grana Padano </p>
Beilagen	<p>BIOReis 1,10 € Beilagensalat 1,20 € rote Bete Salat  1,20 €</p>	<p>Spätzle 1,10 € Rosenkohl 0,90 €</p>	<p>Pommes frites  1,10 € Balkangemüse  0,90 € Spätzle 1,10 €</p>	<p>Pommes frites 1,10 € Speckbohnen  1,10 € BIOKartoffeln  1,10 €</p>	<p>Pommes frites 1,10 €</p>
Dessert	<p>Pfirsichquark  0,90 € Vanillepudding mit Beeren 0,90 €</p>	<p>Obstsalat mit Melone, Kiwi u Birne  0,90 € Orangen-Mascarpone-Creme 0,90 €</p>	<p>Fruchtjoghurt  0,90 € Tiramisucreme 0,90 €</p>	<p>Fruchtquark  0,90 € Grießflammerie 0,90 €</p>	<p>Frisches Obst  0,70 € Tagesdessert 0,90 €</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

BIO Kontrollstellencode: DE-ÖKO-003

Das kost.bar Team wünscht Ihnen einen guten Appetit!