





















	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>Currywurst vom Susländer Schwein mit hausgemachter Ruhrpott-Currysauce dazu Pommes frites und ein Beilagensalat  Klassiker</p> <p>4,90 €</p>	<p>Salattag großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Tomaten, Rucola, Gurke, Karottenstreifen, Thunfisch (MSC) dazu Honig-Senf dressing und Vollkornbaguette  Salat</p> <p>5,40 €</p>	<p>deftige Gulaschsuppe vom Rind mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln dazu ein Bäckerbrötchen </p> <p>4,90 €</p>	<p>Schweineschnitzel aus BIOFleisch mit Speck-Zwiebelsauce dazu Pommes frites und Gemüse </p> <p>5,60 €</p>	<p>In der Eihülle gebratenes Seelachsfilet (MSC) dazu Tomatensauce, Brokkoli und BIOKartoffeln </p> <p>5,20 €</p>
Menü 2	<p>Piccata von der Pute im Parmesanmantel gebraten dazu Tomatensauce, BIOPenne und ein Beilagensalat </p> <p>5,40 €</p>	<p>frische grobe Bratwurst mit Senfsauce dazu Kartoffel-Endivienpüree von BIOKartoffeln</p> <p>5,10 €</p>	<p>Pikantes Gyros vom Schwein mit Tzatziki, Pommes frites und Krautsalat  Lecker</p> <p>5,20 €</p>	<p>Wildgulasch mit Waldpilzen und Preiselbeeren gekocht dazu Rosenkohl und Butterspätzle </p> <p>6,20 €</p>	<p>Frühstücks-Brunch</p>
Vegetarisch	<p>Frisches Gemüse aus dem WOK (Champignons, Brokkoli, Möhren...) mit süß-saurer Sauce dazu BIOReis  Vegan</p> <p>4,50 €</p>	<p>Hausgemachte Pizza "Margharita" mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella überbacken</p> <p>4,50 €</p>	<p>Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Bechamelsauce</p> <p>4,40 €</p>	<p>Hausgemachter Milchreis mit Schattenmorellen und Zimt & Zucker</p> <p>3,80 €</p>	<p>hausgemachter Grünkohl mit Kartoffeln durcheinander gekocht  Vegan</p> <p>3,70 €</p>
Beilagen	<p>Pommes frites 1,50 € Beilagensalat 1,40 € BIONudeln 1,20 € BIOReis 1,20 €</p>	<p>Kartoffel-Endivienpüree 3,00 €</p>	<p>Pommes frites 1,50 € Krautsalat 1,40 €</p>	<p>Pommes frites 1,50 € buntes Gemüse 1,20 € Rosenkohl  1,20 € Butterspätzle 1,20 €</p>	<p>Brokkoli  1,20 € BIOKartoffeln  1,20 €</p>
Dessert	<p>Schokoladenpudding  1,00 € Joghurt mit Honig 1,00 €</p>	<p>Obstsalat von Ananas, Birne und Clementine  1,00 € Panna Cotta mit Fruchtsauce  1,00 €</p>	<p>Waldfruchtjoghurt  1,00 € Schichtpudding 1,00 €</p>	<p>Pfirsichquark  1,00 € Mousse au chocolate 1,00 €</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!