


















	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	3 Königsberger Klopse mit Kapernsauce dazu BIOKartoffeln und rote Bete Salat 4,70 €	<p>Salattag</p> <p>großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Croutons, Ei, Tomate, Rucola, Paprikastreifen, warme Hähnchenbruststreifen dazu Honig-Senf-Dressing und Vollkornbaguette  5,20 €</p> <p>Salat</p>	deftige Hühnersuppe mit reichlich Einlage dazu BIOREis oder Nudeln und ein Bäckerbrötchen 4,30 €	Schweineschnitzel aus BIOFleisch mit Zigeunersauce, Pommes frites und ein Beilagensalat 5,00 €	Wildlachsfilet (MSC) mit Senf-Kapernsauce dazu Kohlrabigemüse und BIOKartoffeln  5,40 €
Menü 2	Geschnetzeltes von der Pute mit frischem Gemüse und Curry-Ananassauce dazu BIOREis  4,80 €	Rindergulasch "ungarisch" von BIOFleisch mit Paprika und Zwiebeln dazu Blumenkohl und Spätzle 5,20 €	gebratenes Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter dazu Pommes frites und ein Beilagensalat (mit Blattsalat, Tomate, Gurke und Honig-Senfdressing) Aktion 6,70 €	Geflügelragout mit Champignons und Gemüsestreifen dazu Petersilienkartoffeln aus BIOKartoffeln 4,70 €	Frühstücks-Brunch
Vegetarisch	Gnocchi mit Fenchel, getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln in Pestosauce dazu ein kleiner Salat (aus Blattsalat, Gurke, Tomate dazu Joghurtdressing) 4,40 €	3 Hausgemachte Reibekuchen frisch für Sie zubereitet dazu Apfelkompott 3,40 €	Hausgemachter Kichererbsenbratling mit Minzjoghurt, Tomatenreis aus BIOREis und Krautsalat  4,20 €	Ofenkartoffel mit Kräuterquark dazu Gartengemüse aus Blumenkohl, Brokkoli und Möhren  3,90 €	Vegetarische Gemüselasagne mit Tomatensauce 4,10 €
Beilagen	BIOKartoffeln 1,10 € BIOREis  1,10 € rote Bete Salat 1,20 €	Spätzle 1,10 € Blumenkohl 0,90 €	Pommes frites 1,10 € Tomatenreis  1,10 € Krautsalat  1,20 €	Pommes frites 1,10 € BIOKartoffeln 1,10 € Beilagensalat 1,20 € Gartengemüse  0,90 €	BIOKartoffeln  1,10 € Kohlrabigemüse  0,90 €
Dessert	Fruchtjoghurt  0,90 € Milchreis mit Zimt und Zucker 0,90 €	frischer Obstsalat von Traube Ananas und Melone  0,90 € Mousse au chocolate 0,90 €	Vanillequark  0,90 € Schokoladenpudding 0,90 €	Götterspeise mit Vanillesauce 0,90 € Naturjoghurt mit Honig  0,90 €	Frisches Obst  0,70 € Tagesdessert 0,90 €

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!