




















	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>BIOSpaghetti "Bolognese" (R,S) von BIOHackfleisch mit geriebenem Grana Padano und einem Beilagensalat  Klassiker 5,20 €</p>	<p>Salattag großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Croutons, Ei, Tomate, Gurke, Rucola, Welsfilet in Tempurategie dazu Honig-Senf dressing und Vollkornbaguette  Salat 5,40 €</p>	<p>deftige Hühnersuppe mit Reichlich Einlage dazu BIOReis oder Nudeln und ein Bäckerbrötchen  4,80 €</p>	<p>Riesen Schweineschnitzel natürlich hausgemacht, mindestens 230 g schwer dazu Pfeffersauce oder  5,80 €</p>	<p>Currywurst vom Susländer Schwein mit hausgemachter Ruhrpott-Currysauce dazu Pommes frites und ein Beilagensalat 4,90 €</p>
Menü 2	<p>gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce auf Bouillonkartoffeln mit Möhre und Sellerie  5,60 €</p>	<p>Schaschlikspieß aus BIOFleisch (S) mit Zwiebeln und Paprika dazu Ratatouillegemüse und Pommes frites 5,60 €</p>	<p>Sauerbratengulasch vom Rind mit Apfelrotkohl und 2 Kartoffelklößen  Lecker 5,60 €</p>	<p>gefüllte Paprikaschote mit BIOHackfleisch dazu Tomatensauce und BIOReis 5,10 €</p>	<p>Frühstücks-Brunch</p>
Vegetarisch	<p>Rote Bete Puffer mit Kräuterjoghurt dazu Gemüsereis von BIOReis und Krautsalat  Vegan 4,50 €</p>	<p>gefüllte Zucchini mit Käse überbacken dazu BIOReis, Tomatensauce und Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing 4,50 €</p>	<p>Pasta Aglio et olio von BIONudeln mit Chili, Knoblauch und Grana Padano dazu Blattsalat mit Balsamicodressing  Vegan 4,50 €</p>	<p>Kichererbsenbratling dazu Tzatziki, BIOReis und Karottensalat  4,50 €</p>	<p>Mediterrane Gemüselasagne (Aubergine, Zucchini, Paprika) dazu Tomatensauce  Vegan 4,40 €</p>
Beilagen	<p>Bouillonkartoffeln  3,00 € Gemüsereis 1,50 € Krautsalat 1,40 €</p>	<p>Pommes frites 1,50 € Ratatouillegemüse 1,50 € BIOReis 1,20 € Gurkensalat 1,40 €</p>	<p>Kartoffelkloß 0,50 € Apfelrotkohl 1,20 €</p>	<p>Pommes frites 1,50 € buntes Gemüse 1,20 € BIOReis  1,20 € Karottensalat  1,40 €</p>	<p>Pommes frites 1,50 € Beilagensalat 1,40 €</p>
Dessert	<p>Panna Cotta mit Fruchtsauce 1,00 € Mandarinenquark  1,00 €</p>	<p>Obstsalat von Ananas, Birne und Clementine  1,00 € Milchreis mit Zimt und Zucker 1,00 €</p>	<p>Rote Grütze mit Vanillesauce 1,00 € Fruchtquark  1,00 €</p>	<p>Quark mit Müsli  1,00 € Tagesdessert 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!