







































	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	<p>Das Job &amp; Fit Logo  hilft Ihnen unser vitales Angebot des Tages zu finden. Diese finden Sie auch bei unserem Frühstücksangebot! Bei Fragen zu diesem Thema sprechen Sie uns gerne an.</p>				
<b>Menü 1</b>	<p>bunter Kartoffeleintopf mit Karotten, Lauch und frischen Kräutern dazu ein Vollkornbrötchen  3,10 €</p> <p>mit Wiener Würstchen  4,30 €</p>	<p><b>Salattag</b> großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Tomaten, Gurken, Karottenstreifen, Grana Padano, Haselnüssen und warmen Hähnchenbruststreifen dazu Honig-Senf-Dressing und Vollkornbaguette  5,20 €</p>	<p>Grünkohl mit <b>BIOKartoffeln</b> durcheinander gekocht  3,50 €</p> <p>dazu eine geschmorte Mettwurst  4,70 €</p>	<p><b>Schweineschnitzel aus BIOFleisch</b> mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und einem Beilagensalat  5,00 €</p>	<p>Seelachsfilet (MSC) mit Kräutersauce und <b>BIOKartoffeln</b> dazu ein Beilagensalat (Blattsalat, Gurke, Tomate und Joghurtdressing)  4,80 €</p>
<b>Menü 2</b>	<p><b>Nudel-Hackfleischartopf aus BIOHackfleisch (S,R) mit BIONudeln</b> mit Mozzarella überbacken dazu ein Beilagensalat  4,60 €</p>	<p><b>Schweinenackenbraten vom Rekener Duroc Schwein</b> mit Malzbiersauce, Karottengemüse und <b>BIOKartoffeln</b>  4,80 €</p>	<p>3 Hackbällchen mit Zigeunersauce dazu Pommes frites und ein Beilagensalat  4,80 €</p>	<p><b>BIO Lammbratwurst</b> mit Thymianjus dazu <b>BIOKartoffeln</b> und Bohnensalat  4,80 €</p>	<b>Frühstücks-Brunch</b>
<b>Vegetarisch</b>	<p>Ofenkartoffel mit Rote-Bete-Puffer und Gartengemüse dazu ein Schnittlauchdip  4,40 €</p>	<p>Kaiserschmarn dazu Apfelkompott, Zimt und Zucker  3,40 €</p>	<p>gefüllte Zucchini mit Käse überbacken dazu Vollkornreis, Tomatensauce und Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing  4,00 €</p>	<p><b>Kartoffel-Gemüsecurry</b> (Blumenkohl, Bohnen, Paprika) <b>aus BIOKartoffeln</b> mit Korianderdip  3,90 €</p>	
<b>Beilagen</b>	<p>Beilagensalat  1,20 €</p>	<p><b>BIOKartoffeln</b>  1,10 €</p> <p>Karottengemüse  0,90 €</p>	<p>Pommes frites  1,10 €</p> <p><b>Vollkornreis</b>  0,90 €</p> <p>Gurkensalat  1,20 €</p>	<p>Pommes frites  1,10 €</p> <p>Beilagensalat  1,20 €</p> <p>Bohnensalat  1,20 €</p> <p><b>BIOKartoffeln</b>  1,10 €</p>	<p><b>BIOKartoffeln</b>  1,10 €</p> <p>Beilagensalat  1,20 €</p>
<b>Dessert</b>	<p>Joghurt mit Beeren  0,90 €</p> <p>Toffeecreme  0,90 €</p>	<p>Frische Melone  0,90 €</p> <p>Himbeer-Amarettini Quark  0,90 €</p>	<p>Mandarinenquark  0,90 €</p> <p>Panna Cotta  0,90 €</p>	<p>Aprikosenquark  0,90 €</p> <p>Vanillepudding mit Schokoladensauce  0,90 €</p>	<p>Frisches Obst  0,70 €</p> <p>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!