















	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>Hausgemachter Erbseneintopf mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfeln dazu eine Bockwurst und ein Bäckerbrötchen</p> <p>Klassiker  4,70 €</p> <p>auch Vegan </p>	<p>Salattag großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Tomaten, Gurken, Karottenstreifen, Quinoa, Rucola dazu 2 Camembertecken, Honig-Senfdressing und Vollkornbaguette </p> <p>5,40 €</p>	<p>Heringsstipp (MSC) Hausfrauen Art mit Gurke, Äpfeln und Zwiebeln dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln aus BIOKartoffeln</p> <p>5,50 €</p>	<p>Schweineschnitzel aus BIOFleisch mit Pfefferrahmsauce dazu Pommes frites und ein Beilagensalat</p> <p>5,60 €</p>	<p>Currywurst vom Susländer Schwein mit hausgemachter Ruhrpott-Currysauce dazu Pommes frites und ein Beilagensalat </p> <p>4,90 €</p>	
Menü 2	<p>Heute schließen wir unser Restaurant um 13:00 Uhr</p>		<p>Rindergulasch "ungarisch" vom BIORind mit Paprika und Zwiebeln dazu Spätzle</p> <p>5,70 €</p>	<p>Burger zum selber bauen vom Rind oder Crispy Chicken, Tomate, Gurke, Salat, verschiedene Saucen und Pommes frites</p> <p>5,40 €</p> <p>Lecker </p>	<p>Hähnchencurry "Tandoori" mit Gemüsestreifen auf Thainudeln</p> <p>5,20 €</p>	<p>Frühstücks-Brunch</p>
Vegetarisch	<p>frischer Flammkuchen mit Creme fraiche, Frühlingslauch und Cherrytomaten</p> <p>5,00 €</p>	<p>Tellerrösti belegt mit Tomaten und Brokkoli mit Hollandaise überbacken dazu ein Beilagensalat</p> <p>4,20 €</p>	<p>panierter Fetakäse mit Gemüsereis aus BIOReis dazu Tzatziki und Paprikasalat</p> <p>4,90 €</p>	<p>Gnoccipfanne mit Fenchel, getrockneten Tomaten, Brokkoli dazu Kräutersauce</p> <p>4,60 €</p> <p>Vegan </p>	<p>Hausgemachter Kaiserschmarrn dazu Apfelkompott und Zimt & Zucker</p> <p>4,00 €</p>	
Beilagen		<p>Butterspätzle 1,20 €</p> <p>Beilagensalat 1,40 €</p>	<p>BIOReis 1,20 €</p> <p>Speckbohnen 1,50 €</p> <p>Schwenkkartoffeln 1,50 €</p>	<p>Pommes frites 1,50 €</p> <p>Beilagensalat 1,40 €</p> <p>Thainudeln 1,50 €</p>	<p>Pommes frites  1,50 €</p> <p>Beilagensalat  1,40 €</p>	
Dessert	<p>Tagesdessert  1,00 €</p>	<p>Obstsalat von Ananas, Birne und Clementine  1,00 €</p> <p>Nusspudding 1,00 €</p>	<p>Vanillepudding mit Schokoladensauce 1,00 €</p> <p>Fruchtquark  1,00 €</p>	<p>Pfirsichquark  1,00 €</p> <p>Tagesdessert 1,00 €</p>	<p>Tagesdessert 0,90 €</p> <p>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!