















	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	<p>Die Angebote / Komponenten mit dem JOB&amp;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&amp;FIT-Komponenten finden Sie auch bei unsern Frühstücksangeboten! Bei Fragen zu diesem Thema sprechen Sie uns gerne an.</p>				
<b>Menü 1</b>	<p>Wirsing durcheinander gekocht mit Kartoffeln dazu eine hausgemachte Frikadelle aus BIOFleisch (R,S) und Senf</p> <p>4,80 €</p>	<p><b>Salattag</b> großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Karottenstreifen, Paprika, rote Zwiebeln, Erdnüsse, Rinderhüftstreifen aus dem WOK dazu Honig-Senf-Dressing und Vollkornbaquette</p> <p> 5,40 €</p> <p><b>WOK</b></p>	<p>Spanische Paella mit Seelachs (MSC), garnelen, Hähnchenstreifen, Chorizo, Bohnen, Paprika und BIOReis</p> <p>5,10 €</p> <p></p>	<p><b>Schweineschnitzel aus BIOFleisch</b> mit Speck-Zwiebelsauce und Pommes frites und ein Beilagensalat</p> <p>5,00 €</p>	<p>Gebratenes Seelachsfilet (MSC) an einer Dillsauce mit Mandelbrokkoli und Vitalreis aus BIOReis</p> <p>4,70 €</p> <p></p>
<b>Menü 2</b>	<p>Pikantes Gyros vom Schwein mit Tzatziki, Pommes frites und Krautsalat</p> <p>4,85 €</p>	<p><b>Hausgemachte gefüllte Paprikaschote mit BIOHackfleisch (R,S) dazu BIOReis und Tomatensauce</b></p> <p>4,85 €</p>	<p>gebratener Fleischkäse mit einem Spiegelei dazu Bayerisch Kraut und Bratkartoffeln aus BIOKartoffeln</p> <p>5,80 €</p>	<p><b>pikantes Chili con carne von BIOFleisch (R,S) auf BIOReis</b></p> <p>4,60 €</p>	<b>Frühstücks-Brunch</b>
<b>Vegetarisch</b>	<p>Bunte Schupfnudel-Gemüsepfanne mit kleinen Tomaten, Brokkoli, Rucola und Frischkäse</p> <p>4,40 €</p> <p></p>	<p>Tellerrösti mit Brokkoli und Tomaten und Sauce Hollandaise überbacken dazu ein Beilagensalat</p> <p>3,90 €</p>	<p>Chiasamenbratling dazu Asiasauce, BIOReis und ein kleiner Beilagensalat</p> <p>4,20 €</p>	<p><b>Kartoffel-Gemüsecurry von BIOKartoffeln</b> (mit Bohnen, Blumenkohl und Paprika) dazu einen Korianderdip</p> <p>4,20 €</p> <p></p>	
<b>Beilagen</b>	<p>Pommes frites 1,10 € Krautsalat 1,20 €</p>	<p><b>BIOReis</b> 1,10 €</p>	<p>Bayerisch Kraut 0,90 € Bratkartoffeln 1,50 € <b>BIOReis</b> 1,10 €</p>	<p>Pommes frites 1,10 € <b>BIOReis</b> 1,10 € Beilagensalat 1,20 €</p>	<p><b>BIOReis</b>  1,10 € Mandelbrokkoli  0,90 €</p>
<b>Dessert</b>	<p>Waldfruchtquark  0,90 € Schokoladencreme mit Birnenragout 0,90 €</p>	<p>Fruchtjoghurt  0,90 € Mousse au chocolate 0,90 €</p>	<p>Pfirsichquark  0,90 € Vanillepudding mit Schokoladensauce  1,50 €</p> <p><b>lecker</b></p>	<p>Mandarinenquark  0,90 € Panna Cotta 0,90 €</p>	<p>Frisches Obst  0,70 € Tagesdessert 0,90 €</p>

Die Kilokalorien der einzelnen Komponenten werden im **lecker** 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!