










	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Die Angebote/Komponenten mit dem JOB&amp;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>					
<b>Menü 1</b>	<p>Kartoffel-Möhrengemüse aus BIOKartoffeln durcheinander gekocht mit geschmorter Mettwurst dazu Senf</p> <p>4,80 €</p> <p><i>auch Vegan</i></p>	<p><b>Salattag großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Croutons, Ei, Tomaten, Rucola, Karottenstreifen, warmen Hähnchenstreifen dazu Honig-Senf dressing und Vollkornbaguette</b></p> <p>5,40 €</p> <p><i>Salat</i></p>	<p>BIOSpaghetti "Bolognese" (R,S) von BIOHackfleisch mit geriebenem Grana Padano und einem Beilagensalat</p> <p>5,20 €</p> <p><i>Klassiker</i></p>	<p>Schweineschnitzel vom Rekener Duroc Schwein mit Bratensauce dazu buntes Gemüse und Pommes frites</p> <p>5,60 €</p>	<p>gebratenes Tilapiafilet (ASC) auf Currylinsen und BIOReis</p> <p>5,30 €</p> <p></p>
<b>Menü 2</b>	<p>Piccata von der Pute im Parmesanmantel gebraten dazu Tomatensauce, BIOPenne und ein Beilagensalat</p> <p>5,40 €</p>	<p>geschmorte Kohlroulade mit Specksauce dazu Kartoffel-Zwiebelstampf aus BIOKartoffeln</p> <p>5,00 €</p>	<p>geschmorter Spießbraten mit Senfsauce dazu Karottengemüse und BIOKartoffeln</p> <p>5,30 €</p>	<p>Hähnchenbrustfilet überbacken mit Blattspinat, Tomate und Mozzarella dazu BIOVollkornnudeln und Schnittlauchsauce</p> <p>5,30 €</p>	<p><b>Frühstücks-Brunch</b></p>
<b>Vegetarisch</b>	<p>Frisches Gemüse aus dem WOK (Champignons, Brokkoli, Möhren...) mit süß-saurer Sauce dazu BIOReis</p> <p>4,50 €</p> <p><i>Vegan</i></p>	<p>panierter Fetakäse mit Gemüsereis aus BIOReis dazu Tzatziki und Paprikasalat</p> <p>4,90 €</p>	<p>Hausgemachter Gemüsebratling von BIOKartoffeln "mexikanisch" dazu Tzatziki und BIOReis</p> <p>4,60 €</p> <p><i>auch Vegan</i></p>	<p>Hausgemachte Pizza mit Tomaten, frischen Champignons, roten Zwiebeln und Paprikastreifen mit Mozzarella überbacken</p> <p>4,60 €</p> <p></p>	<p>Chinesische Bratgemüsepfanne mit MIE-Nudeln dazu Sojasauce</p> <p>4,40 €</p> <p><i>Vegan</i></p>
<b>Beilagen</b>	<p>BIOPenne 1,20 €</p> <p>BIOReis 1,20 €</p>	<p>Kartoffelstampf 2,00 €</p> <p>BIOReis 1,20 €</p> <p>Paprikasalat 1,40 €</p>	<p><b>Beilagensalat</b> 1,40 €</p> <p>Karottengemüse 1,20 €</p> <p>BIOKartoffeln 1,20 €</p> <p>BIOReis 1,20 €</p>	<p>buntes Gemüse 1,20 €</p> <p>Pommes frites 1,50 €</p> <p>BIOVollkorn-nudeln 1,20 €</p>	<p>BIOReis  1,20 €</p>
<b>Dessert</b>	<p>Fruchtjoghurt  1,00 €</p> <p>Vanillepudding mit Beeren 1,00 €</p>	<p>Obstsalat von Ananas, Birne und Clementine  1,00 €</p> <p>Tiramisucreme 1,00 €</p>	<p>Mousse au chocolate 1,00 €</p> <p>Fruchtquark  1,00 €</p>	<p>Mandarinenjoghurt 1,00 €</p> <p>Schichtpudding  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!