


















	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>Bunte Gyros-Reispfanne mit Zwiebeln und Paprikastreifen dazu Tzatziki </p> <p>5,10 €</p>	<p><b>Salattag großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Tomaten, Gurken, Karottenstreifen, Garnelen dazu Honig-Senf dressing und Vollkornbaguette</b> </p> <p>5,50 €</p> <p><b>Salat</b></p>	<p>Linseneintopf mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfeln dazu eine Bockwurst und ein Bäckerbrötchen </p> <p>4,60 €</p> <p><b>Klassiker</b></p>	<p>Schweineschnitzel aus BIOFleisch mit Paprikasauce dazu Pommes frites und ein Beilagensalat </p> <p>5,60 €</p>	<p>gebackenes Seehechtfilet (MSC) auf Rahmspinat dazu Kartoffelstampf von BIOKartoffeln </p> <p>5,10 €</p>
<b>Menü 2</b>	<p>3 Hackbällchen mit Champignonsauce dazu Pommes frites und ein Beilagensalat</p> <p>5,10 €</p>	<p>Geschmorter Rinderbraten in der eigenen Sauce gegart dazu Blumenkohl und Kartoffelgratin aus BIOKartoffeln</p> <p>5,60 €</p>	<p>Spanische Paella mit Seelachs (MSC), Garnelen, Hähnchenstreifen, Chorizo, Bohnen, Paprika und BIOReis </p> <p>5,10 €</p>	<p>Tortilla gefüllt mit Hähnchenfleisch und mexikanischem Gemüse aus Mais, Karotte und Erbsen dazu Tomatensalat mit Essig-Öl Dressing</p> <p>5,00 €</p>	<p><b>Frühstücks-Brunch</b></p>
<b>Vegetarisch</b>	<p>Hausgemachte Pizza mit Blattspinat, Cherrytomaten und Grana Padano dazu Tomatensalat in Vinaigrette</p> <p>4,80 €</p>	<p>Tortellini mit bunten Gemüsetreifen dazu Gorgonzolasauce und Blattsalat mit Joghurtdressing</p> <p>4,60 €</p>	<p>Hausgemachter Apfelpfannekuchen mit Zimt und Zucker</p> <p>3,90 €</p>	<p>Blumenkohl-Käsemedaillon mit Kräutersauce dazu BIOReis und Bohnensalat </p> <p>4,40 €</p>	<p>Nudel-Gemüsepfanne mit Blumenkohl, Karotten und Brokkoli dazu Kräuterjoghurt </p> <p>4,40 €</p> <p><b>Vegan</b></p>
<b>Beilagen</b>	<p>Pommes frites 1,50 €</p> <p><b>Beilagensalat</b> 1,40 €</p> <p>Tomatensalat 1,40 €</p>	<p>Blumenkohl 1,20 €</p> <p>Kartoffelgratin 2,00 €</p> <p>Blattsalat 1,40 €</p>		<p>Beilagensalat 1,40 €</p> <p>Pommes frites 1,50 €</p> <p>Tomatensalat 1,40 €</p> <p>BIOReis  1,20 €</p>	<p>Blattspinat  1,50 €</p> <p>Kartoffelstampf  2,00 €</p>
<b>Dessert</b>	<p>Vanillequark  1,00 €</p> <p>rote Grütze mit Vanillesauce 1,00 €</p>	<p>Obstsalat von Ananas, Birne und Clementine  1,00 €</p> <p>Tiramisucreme 1,00 €</p>	<p>Grießpudding 1,00 €</p> <p>Tagesdessert  1,00 €</p>	<p>Fruchtquark  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!