















	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>Wirsing durcheinander gekocht mit BIOKartoffeln dazu eine hausgemachte Frikadelle aus BIOFleisch</p> <p>5,00 €</p> <p><i>auch Vegan</i></p>	<p><b>Salattag großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Tomaten, Gurken, Karottenstreifen, Nüssen, Hähnchenstreifen dazu Honig-Senf dressing und Vollkornbaguette</b></p> <p>5,40 €</p> <p><i>Salat</i></p>	<p>hausgemachter Grünkohl mit Kartoffeln durcheinander gekocht dazu Senf und ein Mettwurst</p> <p>4,90 €</p> <p><i>Klassiker</i></p>	<p>Schweineschnitzel vom Rekener Duroc Schwein mit Pfefferrahmsauce dazu Pommes frites und ein Beilagensalat</p> <p>5,60 €</p>	<p>Gratin von Lachs (MSC) mit BIOKartoffeln und Brokkoli</p> <p>5,50 €</p> <p></p>
<b>Menü 2</b>	<p>Currywurst vom Susländer Schwein mit hausgemachter Ruhrpott-Currysauce dazu Pommes frites und ein Beilagensalat</p> <p>5,00 €</p>	<p>pikantes Schweinegeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln auf Spätzle dazu süß-saurer Gurkensalat</p> <p>5,20 €</p>	<p>2 gebratene Schweinefiletmedaillons mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Spätzle und Blattsalat mit Vinaigrette</p> <p>5,60 €</p> <p></p>	<p>Geschnetzeltes von der Pute mit frischem Gemüse in Curry-Ananassaauce dazu BIOReis</p> <p>5,10 €</p>	<p><b>Frühstücks-Brunch</b></p>
<b>Vegetarisch</b>	<p>BIOVollkorn-Spaghetti mit vegetarischer Bolognese dazu Grana Padano und rote Bete Salat</p> <p>4,50 €</p> <p><i>auch Vegan</i></p> <p></p>	<p>Hausgemachte Pizza mit Tomaten, frischen Champignons, roten Zwiebeln und Paprikastreifen mit Mozzarella überbacken</p> <p>4,60 €</p>	<p>3 hausgemachte Reibekuchen mit Apfelkompott</p> <p>4,00 €</p>	<p>gebratene Brokkoli-Nussecke dazu Tzatziki, BIOReis und Karottensalat mit Zitronensaft mariniert</p> <p>4,50 €</p> <p></p>	<p>Kartoffel-Gemüsecurry von Bohne, Blumenkohl, Paprika dazu Korianderdip</p> <p>4,50 €</p> <p><i>Vegan</i></p>
<b>Beilagen</b>	<p>Pommes frites 1,50 €</p> <p>Beilagensalat 1,40 €</p> <p>rote Bete Salat  1,40 €</p>	<p>Spätzle 1,20 €</p> <p>Gurkensalat 1,40 €</p>	<p>Spätzle 1,20 €</p> <p>Blattsalat 1,40 €</p>	<p>Pommes frites 1,50 €</p> <p>Beilagensalat 1,20 €</p> <p><b>BIOReis</b>  1,20 €</p> <p>Karottensalat  1,40 €</p>	
<b>Dessert</b>	<p>Naturjoghurt mit Früchten  1,00 €</p> <p>Tagesdessert 1,00 €</p>	<p>Obstsalat von Ananas, Birne und Clementine  1,00 €</p> <p>Milchreis mit Zimt und Zucker  1,00 €</p>	<p>Schichtpudding 1,00 €</p> <p>Mandarinenjoghurt  1,00 €</p>	<p>Fruchtquark  1,00 €</p> <p>Hausgemachte Mousse au chocolate 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!