
















	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	Hacksteak (R,S) mit Käsefüllung dazu Tzatziki, Djuvecreis aus BIOReis und Krautsalat 5,60 €	Salattag großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Tomaten, Gurken, Karottenstreifen, Nüssen, Falaffelbällchen oder Hähnchenstreifen dazu Honig-Senf dressing und Vollkornbaquette  5,40 € Salat	deftige Gulaschsuppe vom Rind mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln dazu ein Bäckerbrötchen 4,90 € Klassiker	Schweineschnitzel aus BIOFleisch mit Speck-Zwiebelsauce dazu Pommes frites und Gemüse 5,60 €	gegrilltes Lachsfilet (MSC) mit Teryaki mariniert dazu Blumenkohl und BIOKartoffeln  5,90 €
Menü 2	Bratwurst mit Bratensauce dazu Sauerkraut und Kartoffelstampf aus BIOKartoffeln 5,40 €	Wildgulasch mit Waldpilzen und Preiselbeeren gekocht dazu Rosenkohl und Butterspätzle 6,20 €	Lasagne aus BIOFleisch (R,S) mit Sauce Bechamel mit Mozzarella überbacken dazu ein Beilagensalat 5,50 €	pikantes Chili con carne von BIOFleisch (R,S) auf BIOReis 4,95 €	Frühstücks-Brunch
Vegetarisch	2 Semmelknödel mit Pilzragout und frischer Petersilie  4,30 €	Mediterrane Gemüselasagne (Aubergine, Zucchini, Paprika) dazu Tomatensauce Vegan 4,40 €	Hausgemachter Gemüsebratling von BIOKartoffeln "mexikanisch" dazu Tzatziki und BIOReis  4,60 €	Thailändisches Gemüsecurry mit Karotten, Sprossen, Blumenkohl dazu Vollkorreis Vegan  4,50 €	
Beilagen	Djuvecreis 2,00 € Sauerkraut 1,20 € Kartoffelstampf 2,00 €	Rosenkohl 1,20 € Butterspätzle 1,20 €	Beilagensalat 1,40 € BIOReis  1,20 €	Pommes frites 1,50 € buntes Gemüse 1,20 € BIOReis 1,20 € Vollkornreis  1,20 €	Blumenkohl  1,20 € BIOKartoffeln  1,20 €
Dessert	Mandarinenjoghurt  1,00 € Vanillepudding mit Beeren 1,00 €	Obstsalat von Melone, Traube Birne  1,00 € Creme Brulee 1,00 €	Schichtpudding 1,00 € Quark mit Weintrauben  1,00 €	Fruchtjoghurt 1,00 € Schokoladenpudding mit Birnenragout  ,00 €	Tagesdessert 1,00 € frisches Obst  0,80 €

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!