





















	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>Currywurst vom Susländer Schwein mit hausgemachter Ruhrpott-Currysauce dazu Pommes frites und ein Beilagensalat </p> <p>4,90 €</p>	<p><i>Aktion</i></p> <p>Salattag großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Paprika, Karottenstreifen, roten Zwiebeln, Erdnüssen, frischem Spargel, Hähnchenstreifen dazu Honig-Senf Dressing und Vollkornbaguette </p> <p>5,70 €</p> <p><i>Salat</i></p>	<p>frischer Spargel mit Butter oder Sauce Hollandaise und BIOKartoffeln </p> <p>TP</p> <p><i>Aktion</i></p>	<p>Schweineschnitzel vom Rekener Duroc-Schwein mit Spargel und Käse überbacken dazu Bratensauce und Pommes frites </p> <p>5,90 €</p>	<p>gebratenes Tilapiafilet auf bunten Currylinsengemüse dazu BIOReis </p> <p>5,30 €</p>	
<b>Menü 2</b>	<p>Seelachsfilet MSC "Bordelaise" mit Dillsauce, Brokkoli und BIOReis </p> <p>5,20 €</p>	<p>Bandnudeln aus dem WOK mit grünem und weißem Spargel, Lachsstreifen dazu eine leichte Zitronen-Dillsauce </p> <p>5,90 €</p>	<p>Burger zum selber bauen vom Rind mit Tomate, Gurke, Salat, verschiedene Sauce und Pommes frites</p> <p>5,40 €</p>	<p>Wrap gefüllt mit Hähnchenstreifen und Paprika-Maisgemüse dazu ein Beilagensalat</p> <p>5,00 €</p>	<p><b>Frühstücks-Brunch</b></p>	
<b>Vegetarisch</b>	<p>Spargel-Flammkuchen mit Creme fraiche, grünem und weißem Spargel und Mozzarella überbacken </p> <p>5,20 €</p>	<p>Gebratenes Falaffelmedaillon mit Vollkornreis, Joghurtsauce und Paprikasalat</p> <p>4,50 €</p>	<p>frischer Spargel mit Butter oder Sauce Hollandaise und BIOKartoffeln </p> <p>TP</p>	<p>Gefüllte Paprikaschote mit Hirtenkäse, mediterranem Gemüse und Cous Cous dazu Minzjoghurt </p> <p>4,60 €</p>		<p>Bunter Kartoffel-Spargelauf mit Käse überbacken </p> <p>5,00 €</p>
<b>Beilagen</b>	<p>Pommes frites 1,50 €</p> <p>Brokkoli  1,20 €</p> <p>BIOReis  1,20 €</p>	<p>Vollkornreis 1,20 €</p> <p>Paprikasalat 1,40 €</p>	<p>kleiner Schinkenteller 2,00 €</p> <p>Hähnchenbrustfilet 2,40 €</p> <p>2 Schweinefiletmedaillons 3,40 €</p> <p>Pommes frites 1,50 €</p> <p>Brokkoli 1,20 €</p>	<p>Pommes frites 1,50 €</p>		<p>BIOReis  1,20 €</p>
<b>Dessert</b>	<p>Frischer Quark mit Erdbeeren  1,00 €</p> <p>Tagesdessert 1,00 €</p>	<p>frische Erdbeeren  1,00 €</p> <p>Tagesdessert 1,00 €</p>	<p>Panna Cotta 1,00 €</p> <p>Tagesdessert  1,00 €</p>	<p>Schichtpudding 1,00 €</p> <p>Tagesdessert  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!