
















	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	<p>Hühnerfrikasse mit Spargel, Erbsen und Champignons dazu Butterreis aus BIOReis 4,95 €</p>	<p>Salattag großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Tomaten, Rucola, Gurke, Karottenstreifen, Lachsspieß "Foccacia" dazu Honig-Senf dressing und Vollkornbaguette  5,60 € Salat</p>	<p>Heringsstipp (MSC) Hausfrauen Art mit Gurke, Äpfeln und Zwiebeln dazu Speckbohnen und BIOKartoffeln  5,50 € Klassiker</p>	<p>Schweineschnitzel vom Rekener Duroc-Schwein mit Paprikasauce dazu Pommes frites und ein Beilagensalat 5,60 €</p>	<p>Currywurst vom Susländer Schwein mit hausgemachter Ruhrpott-Currysauce dazu Pommes frites und ein Beilagensalat Klassiker 4,90 €</p>
Menü 2	<p>Steak vom BIOSchweinerücken mit Kräuterbutter, Buttermöhren und Kartoffelecken 5,40 €</p>	<p>Putensteak "Saltim Bocca" mit Schinken und Salbei dazu Tomatensauce und BIONudeln 5,20 €</p>	<p>Leicht scharfes gelbes Kokoscurry mit BIORinderstreifen mit Kichererbsen, knackigem Gemüse und Basmatireis 5,60 €</p>	<p>Chili con carne von BIOFleisch mit Jalapenos, Mais, Paprika, und roten Bohnen dazu BIOReis 5,00 €</p>	<p>Frühstücks-Brunch</p>
Vegetarisch	<p>Spaghetti "aglio e olio" mit Knoblauch, roten Zwiebeln, Olivenöl, Rucola und Grana Padano  4,30 € Vegan</p>	<p>Veganes Knusperschnitzel dazu Tomatensauce und BIOReis und ein Beilagensalat Vegan 4,95 €</p>	<p>Hausgemachter Apfelpfannekuchen mit frischen Äpfeln aus der Region dazu Zimt und Zucker 3,80 €</p>	<p>Salattag großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Tomaten, Rucola, Gurke, Karottenstreifen, rote Bete Puffer dazu Honig-Senf dressing und Vollkornbaguette  5,40 € Salat</p>	<p>Indisches Kichererbencurry mit Fladenbrot dazu ein Tomatensalat  4,40 € Vegan</p>
Beilagen	<p>BIOReis 1,20 € Buttermöhren 1,20 € Kartoffelecken 1,50 €</p>	<p>BIONudeln 1,20 € BIOReis 1,20 € Beilagensalat 1,40 €</p>	<p>Speckbohnen  1,50 € BIOKartoffeln  1,20 € Basmatireis 1,20 € Pommes frites 1,50 €</p>	<p>Pommes frites 1,50 € BIOReis 1,20 € Beilagensalat  1,40 €</p>	<p>Pommes frites 1,50 € Tomatensalat  1,40 €</p>
Dessert	<p>Schokoladenpudding mit Sahne 1,00 € Fruchtjoghurt  1,00 €</p>	<p>frischer Obstsalat  1,00 € Tagesdessert 1,00 €</p>	<p>Panna Cotta 1,00 € frische Erdbeerer  1,00 €</p>	<p>rote Grütze mit Vanillesauce 1,00 € Tagesdessert  1,00 €</p>	<p>Tagesdessert 0,90 € 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!