












	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>3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit BIOKartoffeln und rote Bete Salat  5,00 €</p> <p><i>Klassiker</i></p>	<p>Salattag großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Tomaten, Rucola, Gurke, Karottenstreifen, Nüssen, Fetakäse, Oliven dazu Honig-Senf dressing und Vollkornbaguette  5,40 €</p> <p><i>Salat</i></p>	<p>Schweineschnitzel vom Rekener Duroc Schwein mit Speck-Zwiebelsauce dazu Pommes frites und ein Dessert 5,60 €</p>	<p>Fronleichnam</p>	<p>Hausgemachter Nudelsalat mit Bockwurst 3,50 €</p>
Menü 2	<p>Geschmortes Kesselgulasch vom BIORind mit Paprika, Kümmel, Zitrone, Zwiebeln auf BIONudeln 5,60 €</p>	<p>Pfannengeschnitztes "Gyros Art" vom Schwein mit Zwiebeln und Tzatziki dazu Pommes frites und Krautsalat  5,30 €</p> <p><i>LECKER</i></p>	<p>Hähnchencurry "Tandoori Style" mit Sprossen und Paprikastreifen auf Thai-Reis aus BIOReis  5,20 €</p>	<p>Frühstücks-Brunch</p>	
Vegetarisch	<p>Gemüse aus dem WOK mit Brokkoli, Paprika, Champignons dazu BIOReis und Erdnussauce  4,50 €</p>	<p>Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Bechamelsauce dazu ein Beilagensalat 4,50 €</p>	<p>Bunte Schupfnudel-Sauerkrautpfanne mit Creme fraiche 4,50 €</p>		
Beilagen	<p>BIOKartoffeln 1,20 € BIONudeln 1,20 € BIOReis  1,20 € rote Bete Salat 1,40 €</p>	<p>Pommes frites 1,20 € Krautsalat 1,20 €</p>	<p>Pommes frites 1,20 € BIOReis  1,20 €</p>		
Dessert	<p>frische Erdbeeren  1,00 € Schokoladenpudding 1,00 €</p>	<p>frischer Obstsalat  1,00 € Panna Cotta 1,00 €</p>	<p>Fruchtjoghurt  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!