




















	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 Hackbällchen mit Puztasauce dazu 5,10 € Pommes frites und ein Beilagensalat </p>	<p>Salattag großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Tomaten, Rucola, Gurke, Karottenstreifen, Sonnenblumenkernen, Hähnchenstreifen dazu Honig-Senf dressing und Vollkornbaguette  5,40 € </p>	<p>Ungarischer Gulasch vom BIORind mit Paprika und Zwiebeln dazu Blumenkohl und Spätzle 5,60 €</p>	<p>Schweineschnitzel aus BIOFleisch mit Champignonsauce dazu Pommes frites und ein Beilagensalat 5,60 €</p>	<p>Seelachs (MSC) mit Senfkruste dazu BIOKartoffeln und Tomaten-Gurken-Salat  5,20 €</p>
Menü 2	<p>Knusperschnitzel von der Putenbrust mit Thymiansauce dazu Sommergemüse und Schmorke 5,60 €</p>	<p>frische grobe Bratwurst vom regionalen Metzger dazu Kartoffel-Endivienpüree aus BIOKartoffeln  5,20 €</p>	<p>Hausgemachter Erbseneintopf mit Wurzelgemüse und Kartoffeln dazu eine Mettwurst und ein Bäckerbrötchen  4,70 €</p>	<p>Hähnchenbrustfilet überbacken mit Blattspinat, Tomate und Mozzarella dazu BIOVollkornnudeln und Schnittlauchsauc 5,20 €</p>	Frühstücks-Brunch
Vegetarisch	<p>Italienische Spinatlasagne mit Mozzarella überbacken dazu Tomatensauce  4,50 €</p>	<p>Gnoccipfanne mit Brokkoli, Karotten und Bohnen dazu Gorgonzolasauce 4,60 €</p>	<p>BIOSpaghetti "aglio e olio" mit Knoblauch, roten Zwiebeln, Olivebnöl, Rucola und Grana Padano 4,30 €</p>	<p>Salattag großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Tomaten, Rucola, Gurke, Karottenstreifen, Sonnenblumenkernen, Gemüseschnitzel dazu Honig-Senf dressing und Vollkornbaguette  5,40 € </p>	
Beilagen	<p>Pommes frites 1,50 € Schmorke 2,00 € Sommergemüse 1,20 € Beilagensalat 1,40 €</p>	<p>Kartoffel-Endivienpüree 2,00 € Beilagensalat 1,40 €</p>	<p>Spätzle 1,20 € Blumenkohl 1,20 €</p>	<p>Pommes frites 1,50 € BIOVollkorn-nudeln 1,20 € Vollkornreis  1,20 € rote Bete Salat  1,40 €</p>	<p>BIOKartoffeln  1,20 € Tomaten-Gurken-Salat  1,40 €</p>
Dessert	<p>Tiramisu 1,00 € Fruchtjoghurt  1,00 €</p>	<p>frischer Obstsalat  1,00 € Pfirsichjoghurt 1,00 €</p>	<p>Milchreis mit Zimt und Zucker 1,00 € Fruchtjoghurt  1,00 €</p>	<p>Vanillepudding mit Schokoladensauce 1,00 € Zitronenquark  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!