
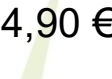


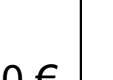

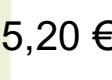
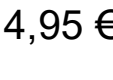



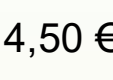













	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	<p>Das Job & Fit Logo  hilft Ihnen unser vitales Angebot des Tages zu finden. Diese finden Sie auch bei unserem Frühstücksangeboten! Bei Fragen zu diesem Thema sprechen Sie uns gerne an.</p>				
Menü 1	<p>Currywurst vom Susländer Schwein mit hausgemachter Ruhrpott-Currysauce dazu Pommes frites und ein Beilagensalat  4,90 €</p> <p><i>Klassiker</i></p>	<p>Salattag großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Tomaten, Rucola, Gurke, Karottenstreifen, Sonnenblumenkernen, Hähnchenstreifen dazu Honig-Senf dressing und Vollkornbaquette  5,20 €</p> <p><i>Salat</i></p>	<p>Hausgemachter Pulled Chicken Burger mit Coleslaw Salat, Bebecuesauce und Pommes frites  5,20 €</p>	<p>Schweineschnitzel aus BIOFleisch mit Champignonsauce dazu Pommes frites und ein Beilagensalat  5,40 €</p>	<p>Seelachs (MSC) mit Senfkruste dazu BIOKartoffeln und Tomaten-Gurken-Salat  4,95 €</p>
Menü 2	<p>Knusperschnitzel von der Putenbrust mit Thymiansauce dazu Sommergemüse und Schmorke  5,20 €</p>	<p>frische grobe Bratwurst vom regionalen Metzger dazu Kartoffel-Endivienpüree aus BIOKartoffeln  4,95 €</p> <p><i>LECKER</i></p>	<p>Hausgemachter Erbseneintopf mit Wurzelgemüse und Kartoffeln dazu eine Mettwurst und ein Bäckerbrötchen  4,60 €</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  4,20 €</p>	<p>Tortellini mit Brokkoli in Sahnesauce dazu ein Beilagensalat  4,50 €</p>	<p>BIOSpaghetti "aglio e olio" mit Knoblauch, roten Zwiebeln, Olivebnöl, Rucola und Grana Padano  4,10 €</p>	<p>Gemüsefrikadelle mit Tomatensugo und Vollkorn-Kräuterreis dazu rote Bete Salat  4,20 €</p>	
Beilagen	<p>Pommes frites 1,20 € Schmorke 1,50 € Sommergemüse 1,00 € Beilagensalat 1,20 €</p>	<p>Kartoffel-Endivienpüree 2,00 € Beilagensalat 1,20 €</p>	<p>Pommes frites 1,20 €</p>	<p>Pommes frites 1,20 € BIOVollkornnudeln 1,20 € Vollkornreis  1,20 € rote Bete Salat  1,20 €</p>	<p>BIOKartoffeln  1,20 € Tomaten-Gurken-Salat  1,20 €</p>
Dessert	<p>Tiramisu 1,00 € Tagesdessert  1,00 €</p>	<p>frischer Obstsalat  1,00 € Tagesdessert 1,00 €</p>	<p>Milchreis mit Zimt und Zucker 1,00 € Fruchtjoghurt  1,00 €</p>	<p>Vanillepudding mit Schokoladensauce 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!