





















	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>5 Cevapcici vom Rind mit Tzatziki dazu Pommes frites und Krautsalat  <b>Klassiker</b> 5,30 €</p>	<p><b>Salattag</b> großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Tomaten, Rucola, Gurke, Karottenstreifen, Welsfilet im Tempurateig (MSC) dazu Honig-Senf dressing und Vollkornbaguette  <b>Salat</b> 5,50 €</p>	<p>Frisch zubereiteter Grillteller von Rind Schwein und Pute dazu hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites  <b>Aktion</b> 6,20 €</p>	<p>Handgeklopftes Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Kochschinken und Gouda gefüllt dazu Bratensauce, Buttererbsen und  <b>Aktion</b> 5,60 €</p>	<p>Currywurst vom Susländer Schwein mit hausgemachter Ruhrpott-Currysauce dazu Pommes frites und ein Beilagensalat 4,90 €</p>
<b>Menü 2</b>	<p>Kräftiger Spießbraten vom Schwein in der eigenen Sauce gegart dazu Kohlrabigemüse und BIOKartoffeln 5,40 €</p>	<p>Sauerbratengulasch vom Rind in einer pikanten Sauce mit Rosinen dazu Butterspätzle und ein kleiner Salat  <b>LECKER</b> 5,60 €</p>	<p>Spanische Paella mit Seelachs (MSC), Garnelen, Hähnchenstreifen, Chorizo, Bohnen, Paprika und BIOReis 5,20 €</p>	<p>Chili con carne von BIOFleisch dazu BIOReis 5,00 €</p>	<p><b>Frühstücks-Brunch</b></p>
<b>Vegetarisch</b>	<p>Blumenkohl-Käsemedaillon mit Schnittlauchsauce dazu BIOReis und ein Tomatensalat  4,50 €</p>	<p>Gefüllte Zucchini mit Käse überbacken dazu Vollkornreis, Tomatensauce und Gurkensalat 4,50 €</p>	<p>Veganes Knuspeschnitzel dazu Tomatensauce und BIOReis und ein Karottensalat  <b>Vegan</b> 4,95 €</p>	<p>Mediterrane Gemüselasagne mit Zucchini, Aubergine und Tomate dazu Schnittlauchsauce  4,50 €</p>	<p>Kürbis-Chiasamen Frikadelle auf einer bunten Gemüse-BIOReispfanne dazu Tomatensauce  <b>Vegan</b> 4,50 €</p>
<b>Beilagen</b>	<p>Pommes frites 1,50 € Kohlrabigemüse 1,20 € BIOKartoffeln 1,20 € <b>BIOReis</b>  1,20 € Tomatensalat  1,40 €</p>	<p>Butterspätzle 1,20 € Vollkornreis 1,20 € Gurkensalat 1,40 €</p>	<p>Pommes frites 1,50 € <b>BIOReis</b>  1,20 € Karottensalat  1,40 €</p>	<p>Pommes frites 1,50 € Erbsen 1,20 € BIOReis 1,20 €</p>	<p>Pommes frites 1,50 € Reispfanne  2,50 €</p>
<b>Dessert</b>	<p>Milchreis mit Zimt und Zucker 1,00 € Ananasquark  1,00 €</p>	<p>frischer Obstsalat  1,00 € Fruchtjoghurt 1,00 €</p>	<p>Panna Cotta 1,00 € Vanillequark  1,00 €</p>	<p>rote Grütze mit Vanillesauce 1,00 € Mangojoghurt  1,00 €</p>	<p>Tagesdessert 1,00 € 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!