
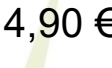













	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	<p>Das Job & Fit Logo  hilft Ihnen unser vitales Angebot des Tages zu finden. Diese finden Sie auch bei unserem Frühstücksangeboten! Bei Fragen zu diesem Thema sprechen Sie uns gerne an.</p>				
Menü 1	<p>Currywurst vom Susländer Schwein mit hausgemachter Ruhrpott-Currysauce dazu Pommes frites und ein Beilagensalat  Klassiker</p> <p>4,90 €</p>	<p>Salattag großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Tomaten, Rucola, Gurke, Karottenstreifen, Sonnenblumenkernen, Garnelen dazu Honig-Senf dressing und Vollkornbaquette  Salat</p> <p>5,50 €</p>	<p>BBQ Burger zum selber bauen von Rind oder Pute mit Bacon und Pommes frites</p> <p>5,20 €</p>	<p>Schweineschnitzel vom Rekener Duroc-Schwein mit Brokkoli Überbacken dazu Bratensauce dazu Pommes frites</p> <p>5,40 €</p>	<p>Gratin von Lachs, Brokkoli und Kartoffeln aus BIOKartoffeln in Rahmsauce </p> <p>5,50 €</p>
Menü 2	<p>Knusperschnitzel von der Putenbrust mit Thymiansauce dazu Sommergemüse und Schmorke</p> <p>5,20 €</p>	<p>frische grobe Bratwurst vom regionalen Metzger dazu Kartoffel-Endivienpüree aus BIOKartoffeln  LECKER</p> <p>4,95 €</p>	<p>Hausgemachter Bohneneintopf mit Rindfleisch, Wurzelgemüse und Kartoffeln dazu ein Bäckerbrötchen </p> <p>4,60 €</p>	<p>Hähnchenbrustfilet überbacken mit Blattspinat, Tomate und Mozzarella dazu BIOVollkornnudeln und Schnittlauchsauc</p> <p>5,20 €</p>	Frühstücks-Brunch
Vegetarisch	<p>Italienische Spinatlasagne mit Mozzarella überbacken dazu Tomatensauce </p> <p>4,20 €</p>	<p>Tortellini mit Brokkoli in Sahnesauce dazu ein Beilagensalat</p> <p>4,50 €</p>	<p>BIOSpaghetti "aglio e olio" mit Knoblauch, roten Zwiebeln, Olivenöl, Rucola und Grana Padano  Vegan</p> <p>4,10 €</p>	<p>Salattag großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Tomaten, Rucola, Gurke, Karottenstreifen, Sonnenblumenkernen, Gemüsefrikadelle dazu Honig-Senf dressing und Vollkornbaquette </p> <p>5,20 €</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 €</p>	
Dessert	<p>Tiramisu 1,00 € Waldfruchtjoghurt  1,00 €</p>	<p>frischer Obstsalat  1,00 € Fruchtquark 1,00 €</p>	<p>Milchreis mit Zimt und Zucker 1,00 € Fruchtjoghurt  1,00 €</p>	<p>Vanillepudding mit Schokoladensauce 1,00 € Quark mit Müsli  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!