














	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 Frühstücksangebot! Bei Fragen zu diesem Thema sprechen Sie uns gerne an.</p>					
Menü 1	<p>Hausgemachte Frikadelle aus BIOFleisch (R,S) auf Rahmwirsing dazu BIOKartoffeln</p> <p>5,10 €</p> <p>Klassiker</p>	<p>Salattag großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Tomaten, Rucola, Gurke, Karottenstreifen, 2 Camembertecken dazu Honig-Senf dressing und Vollkornbaguette</p> <p> 5,20 €</p> <p>Salat</p>	<p>Hausgemachte Hühnersuppe mit reichlich Einlage dazu Nudeln oder BIOReis dazu ein Bäckerbrötchen</p> <p>4,60 €</p>	<p>Schweineschnitzel vom Rekener Duroc-Schwein "Wiener Art" mit Pommes frites und ein Beilagensalat</p> <p>5,40 €</p>	<p>gebratenes Kap-Seehechtfilet (MSC) auf Senf-Kapernsauce mit Blumenkohl und BIOKartoffeln</p> <p> 5,00 €</p>	
Menü 2	<p>Bunte Gyros Reispfanne mit Paprikastreifen und Zwiebeln dazu hausgemachtes Tzatziki</p> <p>5,00 €</p>	<p>Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit Zwiebeln, Champignons dazu Spätzle</p> <p>4,95 €</p> <p>LECKER</p>	<p>BIOSpaghetti "Bolognese" aus BIOHackfleisch (R,S) mit frisch geriebenem Grana Padano und einem Beilagensalat</p> <p>5,10 €</p> <p>Klassiker</p>	<p>Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln dazu BIOReis</p> <p>4,95 €</p>	<p>Frühstücks-Brunch</p>	
Vegetarisch	<p>Gnocci mit Fenchel, getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln in Pestosauce</p> <p>4,50 €</p> <p></p>	<p>Thailändisches Gemüsecurry mit Karotten, Sprossen, Blumenkohl dazu Vollkornreis</p> <p>4,20 €</p>	<p>bunter Kartoffel-Gemüseauflauf mit Mozzarella überbacken dazu ein Blattsalat mit Joghurtdressing</p> <p>4,20 €</p> <p></p>	<p>Salattag großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Tomaten, Rucola, Gurke, Karottenstreifen, Blumenkohl-Käsebratling dazu Honig-Senf dressing und Vollkornbaguette</p> <p> 5,20 €</p> <p>Salat</p>		<p>Nudel-Gemüseauflauf aus BIONudeln mit einem Beilagensalat</p> <p>4,30 €</p>
Beilagen	<p>BIOKartoffeln 1,20 €</p> <p>Rahmwirsing 2,00 €</p>	<p>Spätzle 1,20 €</p> <p>Vollkornreis 1,20 €</p>		<p>Pommes frites 1,20 €</p> <p>BIOReis 1,20 €</p> <p>1,02 €</p>		<p>BIOKartoffeln  1,20 €</p> <p>Blumenkohl  1,20 €</p>
Dessert	<p>Vanillejoghurt mit Beeren 1,00 €</p> <p> Creme Brulee 1,00 €</p>	<p>frischer Obstsalat  1,00 €</p> <p>Fruchtquark 1,00 €</p>	<p>Grießpudding 1,00 €</p> <p>Fruchtjoghurt  1,00 €</p>	<p>Mandarinenjoghurt 1,00 €</p> <p> Tagesdessert 1,00 €</p>	<p>Tagesdessert 1,00 €</p> <p>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!