


	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>bunter Kartoffeleintopf mit Karotten, Lauch und frischen Kräutern dazu ein Bäckerbrötchen und ein Bockwurst</p> <p>4,60 €</p>	<p><b>Salattag großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Tomaten, Gurken, Karottenstreifen, Hähnchenstreifen, Grana Padano, Haselnüssen dazu Honig-Senfdressing und Vollkornbaguette</b></p> <p><b>Salat</b></p> <p>5,40 €</p>	<p>Grünkohl durcheinander gekocht mit Kartoffeln dazu eine geschmorte Mettwurst und Senf</p> <p>4,90 €</p>	<p>Handgeklopftes "Cordonbleu" vom Schweinerücken mit Kochschinken und Gouda gefüllt dazu Bratensauce, Buttererbsen und Pommes frites</p> <p>5,40 €</p>	<p>gebratenes Lachsfilet (MSC) mit Dijon-Senfsauce dazu frisches Gemüse und BIOReis</p> <p>5,60 €</p>	
<b>Menü 2</b>	<p>Nudel-Hackfleischauflauf aus BIOHackfleisch (R,S) mit BIONudeln und Mozzarella überbacken dazu ein Beilagensalat</p> <p>5,10 €</p>	<p>Schweinebraten vom Susländer Schwein mir Malzbiersauce, Karottengemüse und BIOKartoffeln</p> <p>5,20 €</p>	<p>Spanische Paella mit Seelachs (MSC), Garnelen, Hähnchenstreifen, Chorizo, Bohnen, Paprika und BIOReis</p> <p><b>Lecker</b></p> <p>5,20 €</p>	<p>Geschnetzeltes von der Pute mit frischem Gemüse in Curry-Ananassauce dazu BIOReis</p> <p>4,90 €</p>	<b>Frühstücks-Brunch</b>	
<b>Vegetarisch</b>	<p>Ofenkartoffel mit Rote-Betequark dazu Gartengemüse aus Blumenkohl, Möhren und Brokkoli</p> <p>4,50 €</p>	<p>Tortellini mit bunten Gemüsetreifen dazu Gorgonzolasauce und Blattsalat mit Joghurdressing</p> <p>4,50 €</p>	<p>gefüllte Zucchini mit Käse überbacken dazu BIOReis, Tomatensauce und Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing</p> <p>4,60 €</p>	<p><b>Salattag großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Tomaten, Gurken, Karottenstreifen, 2 gebackenen Camembertecken, Sonnenblumenkerne dazu Honig-Senfdressing und Vollkornbaguette</b></p> <p>5,40 €</p>		<p>Italienische Spinatlasagne mit Mozzarella überbacken dazu Tomatensauce</p> <p>4,60 €</p>
<b>Beilagen</b>	<p>Kaisergemüse</p> <p>1,20 €</p>	<p>BIOKartoffeln Karottengemüse</p> <p>1,20 € 1,20 €</p>	<p>BIOReis Gurkensalat</p> <p>1,20 € 1,20 €</p>	<p>Pommes frites BIOReis Buttererbsen</p> <p>1,50 € 1,20 € 1,20 €</p>		<p>BIOReis frisches Gemüse</p> <p>1,20 € 2,00 €</p>
<b>Dessert</b>	<p>Joghurt mit Beeren Schokoladenpudding mit Birnen</p> <p>1,00 € 1,00 €</p>	<p>Saisonaler Obstsalat Himbeer-Amarettiniquark</p> <p>1,00 € 1,00 €</p>	<p>Mandarinenquark Panna Cotta</p> <p>1,00 € 1,00 €</p>	<p>Aprikosenquark Vanillepudding mit Schokoladensauce</p> <p>1,00 € 1,00 €</p>	<p>Tagesdessert frisches Obst</p> <p>0,90 € 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!