










	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	<p>Die Angebote/Komponenten mit dem JOB&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>				
Menü 1	deftige Gulaschsuppe vom Rind mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln dazu ein Bäckerbrötchen 4,90 €	Salattag großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Quinoa, Tomate, Gurke, Rucola, Welsfilet in Tempurateig dazu Honig-Senf dressing und Vollkornbaguette 5,40 € 	2 Schweinefiletmedaillons frisch für Sie zubereitet dazu Kräuterbutter, Balkangemüse und Mandelbällchen 5,70 €	Schweineschnitzel vom Rekener Duroc Schwein mit Honig-Barbecuesauce dazu Pommes frites und Salat vom Buffet 5,40 €	Currywurst vom Susländer Schwein mit hausgemachter Ruhrpott-Currysauce dazu Pommes frites und ein Beilagensalat 4,90 €
Menü 2	Schweine-geschnetztes "Züricher Art" mit Zwiebeln und Champignons dazu Spätzle 5,30 €	Wildgulasch mit Waldpilzen und Preiselbeeren gekocht dazu Rosenkohl und Butterspätzle 6,20 €	Heringsstipp (MSC) Hausfrauen Art mit Gurke, Äpfeln und Zwiebeln dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln aus BIOKartoffeln 5,50 € 	Rindergeschnetztes "Stroganoff" vom BIORind mit roter Bete, Champignons und Zwiebeln dazu Butterspätzle 5,60 €	Frühstücks-Brunch
Vegetarisch	BIOVollkorn-Spaghetti mit vegetarische Bolognese dazu Grana Padano und Blattsalat mit Joghurdressing 4,40 € 	Hausgemachte Pizza "Margharita" mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella überbacken 4,50 €	BIOPasta "Ortolana" mit frischer Paprika, Rucola, getrockneten Tomaten, Nüssen und Grana Padano 4,60 €	Salattag großer Salatteller frisch für Sie zubereitet mit Tomaten, Gurken, Karottenstreifen, gebackene Avocadobällchen, Sonnenblumenkerne dazu Honig-Senf dressing und Vollkornbaguette 5,40 € 	
Beilagen	Spätzle 1,20 € Blattsalat  1,20 €	Spätzle 1,20 € Rosenkohl 1,20 €	Balkangemüse 1,20 € Mandelbällchen 2,00 € Speckbohnen  1,50 € BIOKartoffeln  1,50 €	Pommes frites 1,50 € Butterspätzle 1,20 €	Pommes frites 1,50 € Beilagensalat 1,20 €
	Dessert	Pfirsichquark  1,00 € Vanillepudding mit Beeren 1,00 €	Saisonaler Obstsalat  1,00 € Orangen-Mascarpone-Creme 1,00 €	Fruchtjoghurt  1,00 € Tiramisucreme 1,00 €	Preiselbeerquark  1,00 € Schoko-Kaffeecreme 1,00 €

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!