

Speiseplan Betriebsrestaurants

KW 35 vom 30.08.2021 - 03.09.2021

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Regionales Fleischgericht



Pesto-Gnocchi
mit mediterranem
Gemüseragout



A1,C,J,N,21

Schnitzel natur
mit Kräuter-Pilzsauce
dazu Reis

J,N Schwein

Alaska-Seelachs
in Vollkornpanade
dazu Schwenkkartoffeln und Dipp

A1,C,J,N aus nachhaltigem Fischfang

Beef Teriyaki
mit Pak Choi
dazu Asianudeln

A1,H,I,N Rind

Schwäbische Maultaschen
mit Zwiebelschmelze
und Kartoffelsalat

A1,C,J,N,11 Geflügel

Menü 2

Vegetarisches Gemüsegericht



Penne Pomodoro
an einer Lauch-Sahnesauce
mit getrockneten Tomaten

A1,J,N,21

Orientalisches Linsengericht
in Tomatenragout
auf Vollkorncouscous

A1,N,21

Karotten-Zucchini Gemüse
auf Fusilli

A1,J,N,21

Paprika-Reispfanne
dazu Joghurt-Minzesauce

J,N,21

Bibiliskäs
mit frischen Kräutern
dazu Drillingskartoffeln

J,N,21

Weitere Auswahl

Suppen, Alternativgericht, Gemüse, Salat & Dessert



Suppen, Alternativen, Gemüse, Salat & Dessert nach Tagesangebot



Alle Menülinien mit dem Bio - Siegel sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006
Bitte entnehmen Sie die genauen Bezeichnungen der Kürzel aus dem Ausgang "Allergene und Zusatzstoffe".