

Speiseplan Betriebsrestaurants

KW 33 vom 16.08.2021 - 20.08.2021

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Regionales Fleischgericht

Für
Liebhaber
FLEISCH

Schweineschnitzel
an Orangen-Estragonsauce
dazu Spirelli

A1,J,N Schwein

Jambayala
Kreolisches Reisgericht
mit Gefügel und Gemüse

N Geflügel

Shepherd`s Pie
Kartoffelpüree auf
Gemüse-Hackfleischmischung

J,N Rind

Seefisch in Knusperpanade
mit Kartoffelsalat
und Joghurtremoulade

A1,C,J,K,N,11 aus nachhaltigem Fischfang

Marinierte Hähnchenschenkel
mit BBQ Sauce
dazu Kartoffel-Gemüsewedges

N Huhn

Menü 2

Vegetarisches Gemüsegericht

Für
Liebhaber
GEMÜSE

Bratgemüse
auf Vollkorn Couscous
mit Kräuterdipp

A1,J,N,21

Spaghetti
auf Linsenbolognese

A1,N,21

Mildes Thaicurry
mit Asiagemüse in Kokosmilch
dazu Reis

N,21

Zucchinipfanne Mediterran
mit Risoninudeln in Tomatenragout
und Feta

A1,J,N,21

Gemüse-Frittata
Gestocktes Ei mit
Kartoffelwürfeln und Gemüse

C,J,N,21

Weitere Auswahl

Suppen, Alternativgericht, Salat, Gemüse & Dessert



Suppen, Alternativgerichte, Gemüse & Salat 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".