

Speiseplan Betriebsrestaurants

KW 34 vom 23.08.2021 - 27.08.2021

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Regionales Fleischgericht



Currywurst
dazu Kartoffelwedges

N,2,3,15 Schwein



Ravioli
mit Pestofüllung
an Tomatensauce

A1,C,J,N,21

Gebratener Seelachs
an Lauch-Tomatengemüse
auf Wildreis

J,N aus nachhaltigem Fischfang

Rinderhackbällchen
in Rahmsauce
dazu Kartoffelpüree

A1,C,J,N Rind

Fajitas
Weizentortillas
mit Geflügel-Gemüsefüllung

A1,N Geflügel

Menü 2

 **Vegetarisches Gemüsegericht** 



Fusilli
an gerösteter Paprikasauce

A1,N,21

Kartoffel-Waldpilzgratin
im Ofen gebacken

J,N,21

Pasta
an Spinat-Sahnesauce

A1,J,N,21

Kichererbsen
in Tomatensahnesauce
auf Bulgur

A1,J,N,21

Rote Linsen-Gemüseragout
an leichter Kokos-Currysauce
dazu Vollkornreis

N,21


Weitere Auswahl

Suppen, Alternativgericht, Gemüse, Salat & Dessert



Suppen, Alternativgerichte, Salate & Beilagengemüse 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".