




# Speiseplan Betriebsrestaurants

**KW 39 vom 27.09.2021 - 01.10.2021**

Menüs	Wochentage				
<i>Bon Appetit!</i>	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	<b>Schweinerückensteak</b> an Orangen-Estragonsauce dazu Teigwaren	<b>Seelachs in Knusperpanade</b> mit Kartoffeln und Joghurtremoulade	 <b>Nasi Goreng</b> Gebratener Reis mit Gemüse und Ei	<b>Shepherd's Pie</b> Hackfleisch-Gemüseauflauf auf Kartoffelbrei	<b>Marinierte Hähnchenschenkel</b> mit BBQ-Sauce und Kartoffel-Gemüsewedges
<b>Allergene</b>	<b>A1,J,N Schwein</b>	<b>A1,C,J,N,3</b>	<b>C,N</b>	<b>J,N</b>	<b>N,9</b>
	<b>Bratgemüse</b> auf Vollkorncouscous mit Kräuterdipp	<b>Mildes Thaicurry</b> auf Reis	<b>Spaghetti</b> auf Linsenbolognese	<b>Mediterrane Zucchiniplatte</b> mit Risoninudeln in Tomatenragout und Feta	<b>Gemüse-Frittata</b> Gestocktes Ei mit Kartoffel- und Gemüsewürfeln
<b>Allergene</b>	<b>A1,J,N,21</b>	<b>N,21</b>	<b>A1,N,21</b>	<b>A1,J,N,21</b>	<b>C,J,N,21</b>

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".