





















DIE MITTAGSFRISCHE !

vom 14.01. bis 18.01.19



Die grau hinterlegten Komponenten mit dem JOB&FIT-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. Dieser Standard beinhaltet jeweils zusätzlich mindestens 2 x pro Woche Obst und fettarme Milchprodukte.

	Menü I	Menü II	Menü III	Menü IV
MO	Vegetarische Frühlingsrolle mit gebratenem Gemüse und Reis 	Fleischkäse mit Zwiebelsauce, dazu Kartoffelpüree und Bohnen 	Hähnchenbrust gebraten an leichter Jus mit Brokkoli - Gemüse und Kartoffeln 	Viktoria Barschfilet auf Bandnudeln mit grober Senfsauce und Salat € 8,00 
Zusatzstoffe*	3, 20a, 21, 22, 24, 27, 31	5, 11, 18, 19, 20a, 22, 23	22	19, 20a, 22, 23, 31
DI	Gemüse - Ragout im Reisring dazu Blattsalat ++Rohkost 	Fleischküchle an Rahmsauce mit Spätzle und Mischgemüse 	Kraut - Schupfnudeln mit Putenschinken und Salat 	Medaillons vom Schweinefilet an Sahnesauce mit Kartoffelgratin und Salat € 7,50 
Zusatzstoffe*	19	19, 20a, 22, 23, 31	5, 10, 11, 20a, 22, 23, 31	3, 18, 19, 20a, 22
MI	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Salat 	Putenbraten aus dem Ofen an Currysauce mit Reis und Gemüse 	Oberländer Bratwurst mit Senf – Zwiebelsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat 	Spaghetti mit Lachswürfeln an Kerbelsauce, dazu Rettich Salat ++Rohkost € 8,50 
Zusatzstoffe*	19	3, 19, 20a, 22	5, 11, 18, 20a, 22, 23	19, 20a, 27, 31
DO	Bunter - Eintopf mit Wurzelgemüse, dazu Obst und Weißkrautsalat ++Rohkost 	Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Gemüseallerlei 	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterjoghurt, dazu Gemüsereis und Salat * * 	Hirschgulasch in Preiselbeeren Sauce, dazu Spätzle und Rotkraut € 8,00 
Zusatzstoffe*	5, 11, 18, 19, 20a, 22	20a, 22, 31	19, 22	10, 19, 20a, 22, 31
FR	Currylinsen auf Bulgur mit Minze - Joghurt und Salat 	Rotbarschfilet im Ei gebraten mit Remoulade, dazu Kartoffelsalat und Blattsalat 	Putenschnitzel mit Portweinsauce, dazu Vollkornnudeln und Kohlrabistifte 	Tagliatelle „Frutti di Mare“ mit feinen Meeresfrüchten, Schältomatenwürfeln und Basilikum, dazu Salat € 8,50 
Zusatzstoffe*	3, 19, 20a, 22	10, 20a, 23, 27, 31	A, 20a, 22	20a, 22, 31

*Enthaltene Zusatzstoffe und **Allergene** können an unserer Speisenausgabe eingesehen werden.

