



































# 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	Komponenten Menü	Menü II	Menü III	Menü IV
MO	Vegetarische Frühlingsrolle mit gebratenem Gemüse und Reis 	Sättigungsbeilage, Gemüse und Salat <b>oder</b> Sättigungsbeilage, Sättigungsbeilage und Gemüse <b>mit Suppe</b>	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 <sup>++Rohkost</sup>  	Sättigungsbeilage, Gemüse und Salat <b>oder</b> Sättigungsbeilage, Sättigungsbeilage und Gemüse <b>mit Suppe</b>	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 	Sättigungsbeilage, Gemüse und Salat <b>oder</b> Sättigungsbeilage, Sättigungsbeilage und Gemüse <b>mit Suppe</b>	Putenbraten aus dem Ofen an Currysauce mit Reis und Gemüse 	Oberländer Bratwurst mit Senf – Zwiebelsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat  	Spaghetti mit Lachswürfel an Kerbelsauce, dazu Rettich Salat <sup>++Rohkost</sup> € 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 <sup>++Rohkost</sup>   	Sättigungsbeilage, Gemüse und Salat <b>oder</b> Sättigungsbeilage, Sättigungsbeilage und Gemüse <b>mit Suppe</b>	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 	Sättigungsbeilage, Gemüse und Salat <b>oder</b> Sättigungsbeilage, Sättigungsbeilage und Gemüse <b>mit Suppe</b>	Rotbarschfilet im Ei gebraten mit Remoulade, dazu Kartoffelsalat und Blattsalat  	Putenschnitzel mit Portweinsauce, dazu Vollkornnudeln und Kohlrabistifte   	Tagliatelle „Frutti di Mare“ mit feinen Meeresfrüchten, Schältoatenwürfel 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.

