































DIE MITTAGSFRISCHE !

vom 11.02. bis 15.02.19

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	Rahmchampignons mit Semmelknödel und Salat 	Sättigungsbeilage, Gemüse und Salat oder Sättigungsbeilage, Sättigungsbeilage und Gemüse mit Suppe	Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen  	Gebratene Hähnchenbrust an Portweinsauce auf gebratener Nudel – Zucchinipfanne  	Scheiben von der Lammkeule an Kräutersauce mit Kartoffelgratin und Bohnengemüse  € 8.50
Zusatzstoffe*	19, 20a, 22, 31		5, 10, 11, 20a, 22, 23, 31	A, 20a, 22	3, 19, 20a, 22
DI	Blumenkohlaufauf an feiner Samt - Sauce, dazu Vollkorn -Teigwaren und Steckrüben Salat** Rohkost  	Sättigungsbeilage, Gemüse und Salat oder Sättigungsbeilage, Sättigungsbeilage und Gemüse mit Suppe	Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelsauce, dazu Kartoffelsalat und Blattsalat   	Schweinehalssteak mit Kräuterbutter, dazu Risolee Kartoffeln und Salat 	Viktoriabarsch im Sojaeimantel gebraten auf Tandorisauce mit Reis und Brokkoli  € 8.00
Zusatzstoffe*	19, 20a, 31		10, 20a, 22, 23, 31	18, 19, 23	19, 20a, 21, 31
MI	Tortilla nach Andalusischer Art mit Kartoffelwürfeln und Erbsen auf Tomatensauce, dazu Blattsalat**  	Sättigungsbeilage, Gemüse und Salat oder Sättigungsbeilage, Sättigungsbeilage und Gemüse mit Suppe	Ofenfrischer Schweinehals an Rotweinsauce mit Kartoffelklößen und Apfelrotkraut  	Backfisch mit Bratkartoffeln und Remoulade, dazu Salat * * 	Riesenschnitzel paniert mit Pommes frites und Salat   € 7.50
Zusatzstoffe*	18, 19, 22, 31		A, 10, 20a, 22, 31	3, 8, 10, 18, 19, 20a, 21, 23, 27, 31	20a, 31
DO	Kichererbsen - Ragout auf Basmatireis, dazu Salat 	Sättigungsbeilage, Gemüse und Salat oder Sättigungsbeilage, Sättigungsbeilage und Gemüse mit Suppe	Schwabenschnitzel mit geschmälzten Zwiebeln an brauner Sauce, dazu Spätzle und Gemüseallerlei 	Geflügel-Frühlingsrolle auf Asia- Gemüse im Reisring 	Spaghetti Salmone an feiner Limetten - Sauce mit Rauchlachs - Streifen, dazu Gurkensalat** Rohkost   € 8.50
Zusatzstoffe*	3, 19, 20a, 21, 22, 27		19, 20a, 22, 31	3, 4, 10, 19, 20a, 21, 22, 27, 31	19, 20a, 22, 31
FR	Tortellini a la Panna an feiner Sahnesauce, dazu geriebener Käse und Salat 	Sättigungsbeilage, Gemüse und Salat oder Sättigungsbeilage, Sättigungsbeilage und Gemüse mit Suppe	Seelachsfilet aus dem Kräuterdampf mit Weißweinsauce, dazu Reis und Zuckererbsen * *  	Gebratene Oberländer vom Brett mit brauner Sauce, dazu Kartoffelpüree Filderkraut 	Schweinefiletwürfel in Mascarpone - Sauce auf Gemüsenudeln, dazu Salat € 8.50 
Zusatzstoffe*	19, 20a, 22, 31		19, 20a, 31	5, 10, 11, 18, 19, 20a, 22, 23	19, 20a, 22, 31

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

