


















DIE MITTAGSFRISCHE!

vom 05.01.2026 bis 09.01.2026

Die grau hinterlegten Komponenten mit dem JOB&FIT-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. Dieser Standard beinhaltet jeweils zusätzlich mindestens 2 x pro Woche Obst, 2 x pro Woche fettarme Milchprodukte und einmal pro Woche Hülsenfrüchte, welche am Büffet wählbar sind!

	Menü I	Menü II	Menü III	Menü IV
Mo	Brückentag	Brückentag	Brückentag	Brückentag
Di	Heilige Drei Könige	Heilige Drei Könige	Heilige Drei Könige	Heilige Drei Könige
Mi	Bunte Gnocchi-Pfanne mit Ratatouille Gemüse, dazu geriebener Käse und Salat 	Maultaschen geschmelzt mit Kartoffelsalat und Blattsalat 	Gebratene Hähnchenbrust an Pfefferrahmsauce mit Kartoffeln und Gemüseallerlei 	Spaghetti <i>Salmone</i> mit Rauchlachsstreifen an feiner Dillsahne, dazu Karottensalat ^{++ Rohkost} 10,00 €  
Zusatzstoffe*	10, 12, 19, 20a, 22, 31	5, 10, 11, 20a, 22, 23, 31	12, 19, 20a, 22	12, 19, 20a, 27
Do	Gemüse Risotto mit Tomatensauce, dazu Salat 	Putengeschnetzeltes in Kräutersauce, dazu Vollkornreis und Karotten-Erbsengemüse  	Fleischkäse mit Zwiebelsauce, dazu Kartoffelpüree und Bohnen 	Schweinefiletmedaillon und Maultasche an Rahmsauce, dazu Spätzle und Salat 10,00 € 
Zusatzstoffe*	10, 12, 19, 22	12, 19, 20a, 22	5, 11, 12, 18, 19, 20a, 22, 23	5, 11, 12, 19, 20a, 22, 23, 31
Fr	Paprikagemüse in Chilisauce auf Curryreis mit Kräuterjogurt, dazu Blattsalat ^{++ Rohkost}  	Schweine Cordon Bleu mit Pommes frites und Erbsen 	Seelachsfilet gebraten mit Kräuterjoghurt, dazu Risoleekartoffeln und Salat ** 	Tagliatelle <i>Frutti di Mare</i> mit feinen Meeresfrüchten, Schältomatenwürfeln und Basilikum, dazu Salat 10,00 €   
Zusatzstoffe*	3, 10, 12, 19, 20a, 21, 22	5, 11, 12, 19, 20a, 22, 31	12, 19, 20a, 22, 27	10, 20a, 22, 27, 28, 29, 31

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



Menü I ist unser Bio-Menü und wird zur besseren Erkennbarkeit grün hinterlegt. Alle im Menü verwendeten Zutaten sind in Bio-Qualität.

Hausanschrift

gourmet compagnie GmbH
Archivstraße 15

Markus Wittich
70182 Stuttgart

Telefon: 0711 / 470 4415 Büro
Telefon: 0711 / 212 32 64 Küche

Telefax: 0711 / 470 4416
verkauf@gourmet-compagnie.de