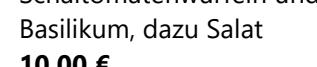


# DIE MITTAGSFRISCHE!

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 Buffet wählbar sind!

	Menü I	Menü II	Menü III	Menü IV
<b>Mo</b>	<b>Brückentag</b>	<b>Brückentag</b>	<b>Brückentag</b>	<b>Brückentag</b>
<hr/>				
<b>Di</b>	<b>Heilige Drei Könige</b>	<b>Heilige Drei Könige</b>	<b>Heilige Drei Könige</b>	<b>Heilige Drei Könige</b>
<hr/>				
<b>Zusatstoffe*</b>				
<b>Mi</b>	Bunte Gnocchi-Pfanne mit Ratatouille Gemüse, dazu geriebener Käse und Salat 	Maultaschen geschmolzt mit Kartoffelsalat und Blattsalat 	Gebratene Hähnchenbrust an Pfefferrahmsauce mit Kartoffeln und Gemüseallerlei 	Spaghetti <i>Salmore</i> mit Rauchlachsstreifen an feiner Dillsahne, dazu Karottensalat <sup>++ Rohkost</sup>  <b>10,00 €</b>
<b>Zusatstoffe*</b>	10, 12, 19, 20a, 22, 31	5, 10, 11, 20a, 22, 23, 31	12, 19, 20a, 22	12, 19, 20a, 27
<b>Do</b>	Gemüse Risotto mit Tomatensauce, dazu Salat 	Putengeschnetzeltes in Kräutersauce, dazu Vollkornreis und Karotten-Erbengemüse 	Fleischkäse mit Zwiebelsauce, dazu Kartoffelpüree und Bohnen 	Schweinefiletmedaillon und Maultasche an Rahmsauce, dazu Spätzle und Salat  <b>10,00 €</b>
<b>Zusatstoffe*</b>	10, 12, 19, 22	12, 19, 20a, 22	5, 11, 12, 18, 19, 20a, 22, 23	5, 11, 12, 19, 20a, 22, 23, 31
<b>Fr</b>	Paprikagemüse in Chilisauce auf Curryreis mit Kräuterjogurt, dazu Blattsalat <sup>++ Rohkost</sup>  	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, Schäl томatenwürfeln und Basilikum, dazu Salat  <b>10,00 €</b>
<b>Zusatstoffe*</b>	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 Zusatstoffe und Allergene können an unserer Speisenausgabe eingesehen werden.



Laktosefrei



Schweinefleisch



Rindfleisch



Geflügel



Lamm



Vegetarisch



Vegan



Fisch aus nachhaltiger Fischerei



Fisch



Wild



Krustentiere <sup>++</sup> dazu Hausdressing mit Rapsöl- Zuckerfrei

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