

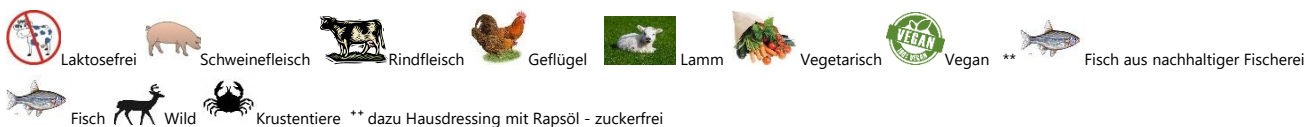
DIE MITTAGSFRISCHE!

vom 09.03.2026 bis 13.03.2026

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	Gemüsemaultaschen auf Auberginen-Zucchini-Gemüse in Tomatenrahm, dazu Blattsalat ^{++ Rohkost} 	Oberländer Bratwurst an Zwiebelsauce, dazu Püree und Bohnen 	Hähnchenragout mit Reis und Salat 	Der Cäsar mit 100 % Rind, Bacon, gehobeltem Parmesan im Briochebun und Steak-Fries 10,00 €
Zusatzstoffe*	2,19, 20a, 22, 31	5, 11, 18, 19, 20a, 22, 23	19, 20a, 31	20a,1,2,19,23,24,5,11
Di	Kurkumareis mit Mais, Paprika, Chili und Weißkrautsalat ^{++ Rohkost}  	Schweinebraten mit Spätzle und Mischgemüse 	Schinkenrahm-Nudeln mit geriebenem Käse und Salat 	Filet-Schmaus Schweinefilet in Kräuterrahm, Schupfnudeln und Blumenkohl 10,00 €
Zusatzstoffe*	20a, 22	20a, 22, 31	3, 5, 11, 19, 20a, 22	20a,19,
Mi	Bandnudeln mit bunter Peperonata, dazu Salat 	Gebratene Hähnchenbrust mit Pfeffersauce, dazu Rissolo Kartoffeln und Bohnen-Gemüse  	Schweinefleisch nach indischer Art mit Basmatireis und Salat 	Zarte Rinderroulade in Rotwein mit Püree und buntem Gemüse 11,00 €
Zusatzstoffe*	20a, 22	19, 20a, 22	3	20a,1,2,5,23,
Do	Blumenkohl im Backteig mit Remoulade, dazu Salzkartoffeln und Salat 	Putengeschnetzeltes Stroganoff in leichter Senfsaatsauce mit Teigwaren und Erbsen 	Spaghetti Bolognese mit feiner Hackfleisch-Sauce dazu, geriebener Käse und Karottensalat ^{++ Rohkost}   	Der Fitness-Teller gegrilltes Lachssteak mit Kräuterquark, Ofenkartoffel und jungem Gemüse 11,00 €
Zusatzstoffe*	3, 18, 19, 20a, 22	19, 20a, 22	19, 20a, 22	19
Fr	Makkaroni mit gebratenem Gemüse, dazu Tomatensauce und Salat 	Schweineschnitzel in Mais-Pfeffersauce, dazu Risoleekartoffeln und Salat 	Vollkorn-Penne mit Thunfischsauce, dazu geriebener Käse und Gurkensalat ^{++ Rohkost}  	Der Italiener 100 % Rindfleisch im Ciabatta, Tomate, Mozzarella, rote Zwiebeln und wilde Kartoffeln 10,00 €
Zusatzstoffe*	20a, 22	19,22	3, 19, 20a, 22	20a,1,2,19,23,24

*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