



















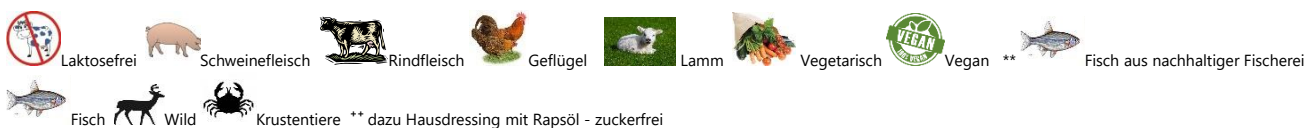
DIE MITTAGSFRISCHE!

vom 06.04.2026 bis 10.04.2026

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	Ostermontag	Ostermontag	Ostermontag	Ostermontag
Zusatzstoffe*				
Di	Vollkornpenne mit Körnerpesto und feiner Tomatensauce, dazu Blattsalat ^{++ Rohkost}  	Erbseintopf mit Karotten, Kartoffeln und Sellerie, dazu Saiten und Bauernbrot. dazu Pudding 	Geschmorte Putenbrust an Rotweinsauce mit Polenta und Salat 	Zarte Rinderroulade in Rotwein mit jungem Gemüse und Püree 10,00 €
Zusatzstoffe*	20abe, 22, 30abc	5, 11, 20a, 22	A, 12, 19, 20a, 22	A, 2, 5, 11, 12, 19, 22 23
Mi	Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln, dazu Karottensalat ^{++ Rohkost}  	Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Mischgemüse  	Hähnchengyros mit Sauerrahm im Reising, dazu Salat 	Maispoularde <i>a la Tunis</i> mit Couscous, Falafel, Hummus und orientalischen Salaten 10,00 €
Zusatzstoffe*	12, 19, 20a, 31	20a, 22, 31	12, 19, 20a, 22	20a, 22
Do	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln  	Geflügel-Cevapcici mit Ajvar dazu Djuvecreis und grüne Bohnen 	Farfalle <i>Carbonara</i> an Rahmsauce mit Schinken, dazu geriebener Käse und Salat 	Boueff à la Mode in Rotwein mit Champignons, Kartoffelgratin und Gemüse 11,00 €
Zusatzstoffe*	12, 19, 20a, 22, 31	22	5, 11, 12, 19, 20a, 22	A, 12, 19, 20a, 22
Fr	Gemüsechili auf Bulgur mit Salat 	Gebratenes Seelachsfilet auf Linguini und Rahmwirsing  	Schweinehalssteak mariniert mit BBQ Sauce, Pommes Frites und Salat  	Chicken-Burger mit Hähnchenbrust im Knuspermantel, Curry-Dip, Süßkartoffel-Fries 10,00 €
Zusatzstoffe*	3, 20a, 22	12, 19, 20a, 22, 27	8, 10, 23	12, 19, 20a, 24, 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.