





















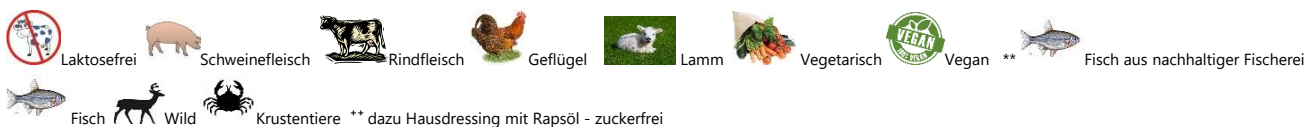
DIE MITTAGSFRISCHE!

vom 27.04.2026 bis 01.05.2026

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 | Allgäuer Käsespätzle mit gebräunten Zwiebeln und Salat  | Gefüllte Paprika in Rotweinsauce geschmort mit Reis und Bohnen    | Gebratene Hähnchenbrust an Rahmsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse  | Frischer Spargel Schwäbisch mit Kochschinken, Flädle und kleinem Salat 10,00 € |
| Zusatzstoffe* | 12, 19, 20a, 22, 31 | A, 20a, 22 | 12, 19, 20a, 22, 31 | 5, 11, 12, 18, 19, 20a, 31 |
| Di | Gemüseauflauf an Bärlauchsauce mit Teigwaren und Blattsalat^{++Rohkost}   | Hähnchenschnitzel <i>Mexiko</i> mit Reis und feinen Karottenscheiben   | Grobe Bratwurst mit Senfsauce, dazu Kartoffelpüree und Salat  | Frischer Spargel Schwarzwälder Art mit Schinken, Bärlauchschaum und Kartoffeln, dazu kleiner Salat 10,00 € |
| Zusatzstoffe* | 12, 19, 20a, 22 | 20a, 22 | 5, 11, 18, 19, 20a, 22, 23 | 5, 11, 12, 18, 19, 20a |
| Mi | Kichererbsencurry mit Basmatireis und Blattsalat^{++Rohkost}   | Lasagne al Forno mit Hackfleischsauce, Béchamelsauce und Käse gebacken, dazu Salat   | Hähnchenbrust im Knuspermantel mit feinem Dip und wilden Kartoffeln, dazu Maisgemüse  | Frischer Spargel mit kleinem panierten Putenschnitzel und neuen Kartoffeln, dazu Sauce Hollandaise 10,00 € |
| Zusatzstoffe* | 3, 21 | 12, 19, 20a, 22 | 12, 19, 20a, 22, 31 | 12, 19, 20a, 31 |
| Do | Schwäbische Kraut-Schupfnudeln mit Salat   | Schweineschnitzel an Rahmsauce mit Rösti und Leipziger Allerlei  | Spirelli mit gebratenem Rotbarsch an Dillsauce, dazu geschmorte Karotten   | Frischer Spargel mit paniertem Seelachs, Dillkartoffeln und Sauce Mousseline 10,00 € |
| Zusatzstoffe* | 20a, 31 | 1, 2, 12, 19, 20a, 22, 31 | 12, 19, 20a, 22, 27 | 12, 19, 20a, 27, 31 |
| Fr | Tag der Arbeit | Tag der Arbeit | Tag der Arbeit | Tag der Arbeit |
| Zusatzstoffe* | | | | |

*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.