

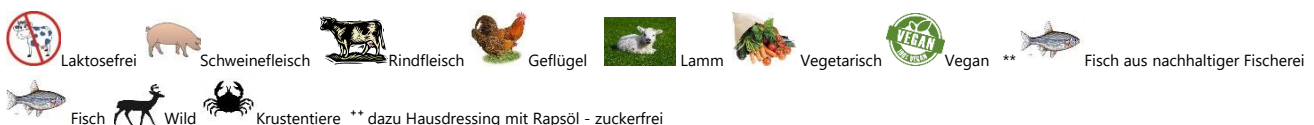
DIE MITTAGSFRISCHE!

vom 24.08.2026 bis 28.08.2026

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	Vollkornpenne mit Erbsen-Sahne Sauce, dazu geriebener Käse und Salat ^{++Rohkost} 	Paniertes Schweineschnitzel an Jägersauce mit Risoleekartoffeln und Brokkoli 	Gemüsemaultaschen auf Gemüseragout und Kartoffel-Blattsalat	Wir empfehlen Ihnen unser sommerliches Salatbüffet mit vielen leckeren Spezialitäten
Zusatzstoffe*	12, 19, 20a, 20a, 22	12, 19, 20a, 22, 31	12, 19, 20a, 23, 31	
Di	Veganes Gemüseküchle auf Tomatennudeln mit Salat 	Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in grober Senfsauce mit Reis und Schwarzwurzeln  	Tagliatelle in Schinkensahne, dazu bunte Salate	Wir empfehlen Ihnen unser sommerliches Salatbüffet mit vielen leckeren Spezialitäten
Zusatzstoffe*	20a, 22	12, 19, 20a, 22, 23	1, 5, 11, 12, 19, 20a	
Mi	Nudeln mit gebratenem Kokos-Currygemüse, dazu Salat  	Pariser Schnitzel vom Schwein mit Tomatenreis und Mischgemüse  	Semmelknödel mit buntem Waldpilz-Ragout, dazu Salat	Wir empfehlen Ihnen unser sommerliches Salatbüffet mit vielen leckeren Spezialitäten
Zusatzstoffe*	3, 20a, 21, 22	20a, 22, 31	12, 19, 20a, 31	
Do	Eieromelette auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln 	Rindergeschnetzeltes in Paprikarahm mit Teigwaren und Gemüseallerlei 	Maultaschen Großmütterle Art in Käse und Ei gebraten, dazu Kartoffel-Blattsalat	Wir empfehlen Ihnen unser sommerliches Salatbüffet mit vielen leckeren Spezialitäten
Zusatzstoffe*	12, 19, 20a, 22, 31	12, 19, 20a, 22	5, 11, 12, 19, 20a, 23, 31	
Fr	Fusilli mit gegrilltem Gemüse und Tomatensauce, frischem Rucola und Salat 	Rotbarschfilet im Tempurateig mit Paprika-Sprossengemüse und Duftreis  	Schweinesteak mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Speckbohnen	Wir empfehlen Ihnen unser sommerliches Salatbüffet mit vielen leckeren Spezialitäten
Zusatzstoffe*	20a	12, 19, 20a, 21, 22, 27, 31	5, 11, 12, 19, 20a, 22	

*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