

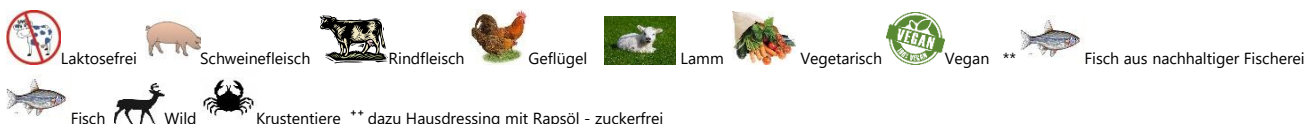
DIE MITTAGSFRISCHE!

vom 05.10.2026 bis 09.10.2026

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	Tomaten-Ebly mit gebratenem Pflanzengemüse dazu Blattsalat ^{++Rohkost} 	Schwäbisches Linsengemüse mit Spätzle und Saitenwürstchen 	Hähnchengeschnetzeltes Hong Kong mit Basmatireis und Brokkoli 	Liebe Gäste, leider kosten uns Container und Laufwege mehr Aufwand als gedacht. Daher werden wir erst einmal die Menü-Auswahl kürzen und bitten um Ihr Verständnis!
Zusatzstoffe*	20a, 22	5, 11, 20a, 22, 23, 31	4, 8, 20a, 21, 22, 27	
Di	Vegetarische Nudelpfanne mit Gemüse und Pilzen an Kräutersauce, dazu Salat 	Griechisches Fleischküchle mit Feta und Paprika an Metaxasauce, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnen 	Gebratene Hähnchenbrust an Estragonsauce mit Vollkornreis und Rettichsalat ^{++Rohkost} 	Liebe Gäste, leider kosten uns Container und Laufwege mehr Aufwand als gedacht. Daher werden wir erst einmal die Menü-Auswahl kürzen und bitten um Ihr Verständnis!
Zusatzstoffe*	12, 19, 20a, 22	A, 12, 19, 20a, 22, 31	12, 19, 20a, 22, 23	
Mi	Vegetarische Frühlingsrolle auf Wokgemüse, dazu Duftreis 	Rinderschmorbraten in feiner Bratensauce mit Kartoffelklößen und Karottengemüse 	Rührei mit Schinken, dazu Bratkartoffeln und Erbsen 	Liebe Gäste, leider kosten uns Container und Laufwege mehr Aufwand als gedacht. Daher werden wir erst einmal die Menü-Auswahl kürzen und bitten um Ihr Verständnis!
Zusatzstoffe*	1, 4, 8, 20a, 21, 22, 27, 31	18, 20a, 22, 31	5, 11, 18, 20a, 22, 31	
Do	Erbseintopf mit Blattsalat ^{++Rohkost}, einem Apfel und Vollkornbrot 	Putenrahmschnitzel mit Nudeln und Zuckerschoten 	Gebratenes Rotbarschfilet mit Kerbelsauce, dazu Salzkartoffeln und Salat 	Liebe Gäste, leider kosten uns Container und Laufwege mehr Aufwand als gedacht. Daher werden wir erst einmal die Menü-Auswahl kürzen und bitten um Ihr Verständnis!
Zusatzstoffe*	20a, 22	12, 19, 20a, 22	12, 19, 20a, 22, 27	
Fr	Vegi-Burger Gemüsefrikadelle im Sesam-Bun mit Sauerrahmdip, dazu Pommes frites und Salat 	Penne Atlantis an Tomatensauce mit Seelachswürfeln, Oliven und Kapern, dazu Karottensalat ^{++Rohkost} 	Nürnbergerle mit Zwiebelsauce, dazu Kartoffelpüree und Salat 	Liebe Gäste, leider kosten uns Container und Laufwege mehr Aufwand als gedacht. Daher werden wir erst einmal die Menü-Auswahl kürzen und bitten um Ihr Verständnis!
Zusatzstoffe*	12, 19, 20a, 22, 24, 31	6, 20a, 22, 27	5, 11, 12, 18, 19, 20a, 22, 23	

*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