DIE MITTAGSFRISCHE!

Vom 23.11.2026 bis 27.11.2026

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
Mo	Kichererbsen in Kokos-Curry-Sauce mit Paprika, dazu Duftreis und Salat	Schweinegulasch nach *Szegediner Art* mit Salzkartoffeln und Salat	Putenschnitzel an grober Senfsauce mit Reis und grünen Bohnen
Zusatzstoffe*	3, 4, 20a, 27, 29	22	12, 19, 20a, 22, 23
Di	Zitronenspaghetti mit Spinat, Gemüsestreifen und Pinienkernen, dazu Salat	Schweineschnitzel an Kräutersauce mit Kartoffelpüree, Karotten und Erbsen	Rotbarschfilet gebraten auf Rahmwirsing, dazu Salzkartoffeln
Zusatzstoffe*	20a	12, 19, 20a, 22	12, 19, 20a, 22, 27
Mi	Kohlrabi in Kräutercreme im Kräuterreisring, dazu Blattsalat ++Rohkost	Fleischküchle an Rahmsauce mit Spätzle und Mischgemüse	Gebratene Hähnchenbrust mit Sauce Bernaise, dazu Kroketten und Salat
Zusatzstoffe*	12, 19, 22	12, 19, 20a, 22, 23, 31	12, 19, 22, 31
Do	Vollkorn-Pasta *Arrabiata* an feuriger Tomatensauce, dazu Gurkensalat ++Rohkost	Deftiger Schweinebraten mit Bratensauce, dazu Semmelknödel und Apfelrotkohl	Käse-Omelette auf Gemüsenudeln, dazu Salat
Zusatzstoffe*	20a, 22	20a, 22, 23, 31	12, 19, 20a, 22, 31
Fr	Apfel-Schmarren mit Mandeln, Rosinen und Zwetschgenröster	Schweinehalssteak mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salat	Seelachsfilet an Zitronensauce mit Nudeln und Zucchinisalat ++Rohkost
Zusatzstoffe*	12, 18, 19, 20a, 30a, 31	12, 19, 22	12, 19, 20a, 22, 27

*Enthaltene Zusatzstoffe und Allergene können an unserer Speisenausgabe eingesehen werden

Laktosefrei Schweinefleisch Rindfleisch Geflügel Lamm Vegetarisch Vegan ** Fisch aus nachhaltiger Fischerei

Fisch Wild Krustentiere ++ dazu Hausdressing mit Rapsöl - zuckerfrei

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