

DIE MITTAGSFRISCHE!

vom 8.08. bis 12.08.2022



DE-ÖKO-006

Die grau hinterlegten Komponenten mit dem JOB&FIT-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. Dieser Standard beinhaltet jeweils zusätzlich mindestens 2 x pro Woche Obst, fettarme Milchprodukte und Hülsenfrüchte, sowie 1 x pro Woche Saaten und Nüsse.

	Menü I	Menü II	It's Sommer- Time
Mo	Vollkorn- Spaghetti mit gebratenem Gemüse auf Tomatensugo, dazu Salat 	Hähnchenbrust auf marokkanischen Erbsengemüse und Couscous 	Schweine- Geschnetzeltes „Züricher Art“ in Champignonrahm, Röstitaler und Salat
Zusatzstoffe*	20a, 22	3, 22	19,20a,31,
Di	Asiatische Gemüserispfanne mit Sprossen, Pilzen und Salat 	Piccata vom Schwein mit Tomaten- Pasta und Pfannengemüse 	Ofenkartoffel mit Kräuter- Quark und Salat
Zusatzstoffe*	3, 21, 22	3, 19, 20a, 22, 31	19
Mi	Mediterranes Tomatengemüse mit Naturreis und Karottensalat ^{++Rohkost} 	Thai Curry vom Schwein mit Bandnudeln und Zuckerschoten 	Spaghetti mit feiner Rinder- Bolognese, gehobeltem Parmesan und Salat
Zusatzstoffe*	22	3, 20a, 21, 22, 27	19, 20a,,31,
Do	Western Pfanne gebratene Kartoffeln mit Mais und Paprika, Blattsalat ^{++Rohkost} 	Fleischküchle an Rahmsauce mit Spätzle und Gemüseallerlei 	Wir empfehlen unsere große Salatauswahl am Büffet, leicht & lecker
Zusatzstoffe*	119	19, 20a, 22, 23, 31	1,2,8,19,31,20a,26,25,30,
Fr	Feines Pilz - Risotto mit Tomatensauce, dazu Salat 	Schollenfilet gebraten mit Dillschmand, dazu Salzkartoffeln und Brokkoli 	Wir empfehlen unsere große Salatauswahl am Büffet, leicht & lecker
Zusatzstoffe*	3, 19, 22	19, 20a, 31	1,2,8,19,31,20a,26,25,30,

*Enthaltene Zusatzstoffe und **Allergene** können an unserer Speisenausgabe eingesehen werden.

