
























DIE MITTAGSFRISCHE!

vom 19.10. bis 23.10.20



Klassische Gerichte...

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 und fettarme Milchprodukte.

	Menü I	Menü II	Menü III	Burger, mal anders
Mo	<p>Bulgur mit gebratenen Zucchini und Auberginen, dazu Joghurtdip und Blattsalat ^{++Rohkost}</p> 	<p>Oberländer Bratwurst an Zwiebelsauce mit Pommes frites und Gemüse- Allerlei</p> 	<p>Florentiner Hähnchenragout mit Reis und Salat</p> 	<p>„Schwabenburger“ hausgemachte Maultaschen auf Krautsalat im Laugenweck, Eissalat, Tomaten und Kartoffelsalat 6,50 €</p>
Zusatzstoffe*	19, 20a, 22	5, 11, 19, 20a, 22	19, 20a, 22	
Di	<p>Spinatlasagna mit Tomaten, Champignons und Käse gebacken, dazu Karottensalat ^{++Rohkost}</p> 	<p>Mailänder Schnitzel auf Tomatenspaghetti, dazu Brokkoli</p> 	<p>Rotbarschfilet im Ei gebraten auf Ratatouille - Gemüse im Reisrand</p>  	<p>„Cheesy“, Hamburger mit Tomate und Bergkäse überbacken, dazu knackiger Eissalat, rote Zwiebeln, grüner Pfeffer-Dip und Steak Fries 6,50 €</p>
Zusatzstoffe*	3, 19, 20a, 22, 31	3, 19, 20a, 22, 31	20a, 22, 31	
Mi	<p>Gemüsenuggets mit Jogurtdip, dazu Pommes frites und Salat</p> 	<p>Vollkorn - Penne „a la Nonna“ mit Hackfleischsauce, Erbsen und Pilzen, dazu geriebener Käse und Bauernsalat ^{++Rohkost}</p>   	<p>Rinderroulade in Rotweinsauce mit Kartoffelpüree und Rotkraut € 7.50</p>  	<p>„Rotes Betchen“ hausgemachte Rote Betemaultaschen im Bun mit Meerrettichschaum, knackigem Eissalat, pikantem Dip und Kartoffelsalat 6,50 €</p>
Zusatzstoffe*	19, 20a, 22, 31	3, 19, 20a, 22	5, 11, 19, 20a, 22, 23	
Do	<p>Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse, dazu Vollkornbrot, Salat und Obst</p> 	<p>Jägerschnitzel mit feiner Pilzsauce, Kroketten und Karottengemüse</p>  	<p>Geschnetzelte Hähnchenbrust in Paprikarahm mit Reis und Erbsen</p>  	<p>„der Stolzer Hahn“, „Chicken- Burger mit zarter Hähnchenbrust, Curry- Dip, Romanasalat und Country potatoes 6,50 €</p>
Zusatzstoffe*	20a, 22	20a, 22, 31	19, 20a, 22	
Fr	<p>Nudelpfanne mit gebratenem Gemüse auf Kürbissauce, dazu Salat</p> 	<p>Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen</p>  	<p>Seelachsfilet an Kerbelrahm mit Reis und Zucchini-Gemüse</p>  	<p>„der Matrosen-Burger“, gebackene Fischstäbchen im Bun mit Zitronen- Dip, Eissalat, Tomaten und Steak Fries 6,50 €</p>
Zusatzstoffe*	20a, 22	5, 10, 11, 20a, 22, 23, 31	19, 20a, 22	

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

