






































## DIE MITTAGSFRISCHE !

vom 21.10. bis 25.10.19



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	Menü IV
Mo	<p>Vollkorn - Rigatoni an Gorgonzola - Walnussauce, dazu Blattsalat<sup>++Rohkost</sup></p>  	<p>Hähnchengeschnetzeltes in grober Senfsauce mit Reis und Erbsengemüse</p>  	<p>Rote Wurst an Zwiebelsauce mit Püree und Bohnen</p> 	<p>Wildschweinragout in Pfefferrahm mit Kroketten und Rosenkohl</p> <p>€ 8.50</p> 
Zusatzstoffe*	3, 19, 20a, 30c	19, 20a, 22, 23	5, 11, 18, 19, 20a, 22, 23	19, 20a, 22, 31
Di	<p>Gebratene Serviettenknödel Rahmpilzen, dazu Salat</p> 	<p>Maultaschen an feiner Tomatensauce mit Kartoffel - Gurkensalat und Blattsalat<sup>++Rohkost</sup></p>    	<p>Hähnchengyros mit Kritharaki - Nudeln, dazu Tzaziki und Salat</p> 	<p>Viktoriabarschfilet an Orangen - Kapernsauce mit Dill - Kartoffeln und Brokkoli</p> <p>€ 8.00</p>  
Zusatzstoffe*	19, 20a, 22, 31	10, 20a, 22, 23, 31	19, 20a, 31	18, 19, 20a, 22
Mi	<p>Spaghetti mit Pesto und frischem Ruccula auf Tomatensauce, dazu Bohnensalat</p> 	<p>Jägerschnitzel mit feiner Pilzsauce, dazu Spätzle und Gemüseallerlei</p>  	<p>Gebratenes Seelachsfilet an Dillsauce mit Gemüse - Reis und Bohnensalat<sup>++Rohkost</sup></p>   	<p>Schweinefilet an Medaillons an feiner Cognacsauce mit Herzoginnen - Kartoffeln und Kaisergemüse</p> <p>€ 7.50</p> 
Zusatzstoffe*	3, 19, 20a, 30abcd	20a, 22, 31	19, 20a, 22, 31	A, 19, 20a, 22, 31
Do	<p>Panierte Champignons mit Sauerrahmdip, dazu Schnittlauch - Kartoffeln und Salat</p>  	<p>Hähnchenbrust an Rahmsauce mit Reis und Karottengemüse</p>  	<p>Lasagne al Forno mit feiner Hackfleischsauce, Bechamel und Käse gebacken, dazu Salat</p>  	<p>Lachsfilet auf Gemüse - Rahmnudeln und feinem Gemüse umlegt</p> <p>€ 8.50</p> 
Zusatzstoffe*	18, 19, 20a, 31	19, 20a, 22, 31	3, 19, 20a, 22, 31	19, 20a, 22
Fr	<p>Kichererbsen Curry mit Basmatireis und Blattsalat<sup>++Rohkost</sup></p>   	<p>Paniertes Rotbarschfilet auf Tomaten - Nudeln, dazu Brokkoli</p>   	<p>Mariniertes Schweinehalssteak mit Pommes frites und Maisgemüse</p>  	<p>Kalbsbraten geschmort mit Kartoffelgratin und Rotkraut</p> <p>€ 8.50</p> 
Zusatzstoffe*	3	3, 19, 20a, 22, 31	23	A, 5, 11, 18, 19, 20a, 22, 23, 31

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



Laktosefrei

Schweinefleisch



Rindfleisch



Geflügel



Lamm



Erzeugnisse aus ökologischem Landbau



Vegetarisch \*\*



Fisch aus nachhaltiger Fischerei



Fisch



Wild



Krustentiere \*\* dazu Hausdressing mit Rapsöl- Zuckerfrei