











DIE MITTAGSFRISCHE!

vom 11.01. bis 15.01.21

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	Komponenten Menü II	Menü III	Menü IV
MO	<p>Feines Linsencurry mit Tomatenwürfeln, dazu Basmatireis und Blattsalat ++Rohkost</p>  <p>Zusatzstoffe* 20a, 22</p>	<p>Sättigungsbeilage, Gemüse und Salat oder Sättigungsbeilage, Sättigungsbeilage und Gemüse mit Suppe</p>	<p>Deftiges Rindergulasch mit Spiralnudeln und Mischgemüse</p>  <p>20a, 22</p>	
DI	<p>Penne an Spinatsauce mit Schältomaten - Würfel, dazu geriebener Käse und Salat</p>  <p>Zusatzstoffe* 3, 19, 20a, 22</p>	<p>Sättigungsbeilage, Gemüse und Salat oder Sättigungsbeilage, Sättigungsbeilage und Gemüse mit Suppe</p>	<p>Hähnchengyros mit griechischen Reisnudeln, dazu Tzatziki und Weißkrautsalat ++Rohkost</p>  <p>19, 20a, 22, 31</p>	
MI	<p>Brokkoli - Nussecken auf Karottensauce dazu Gemüseris und Salat</p>  <p>Zusatzstoffe* 3, 20a, 22, 31</p>	<p>Sättigungsbeilage, Gemüse und Salat oder Sättigungsbeilage, Sättigungsbeilage und Gemüse mit Suppe</p>	<p>Schwäbisches Zwiebelschnitzel mit Spätzle und Erbsen</p>  <p>20a, 22, 31</p>	
DO	<p>Nudelpfanne mit Karotten, Sellerie und Tomatensauce geschwenkt, dazu Karottensalat ++Rohkost</p>  <p>Zusatzstoffe* 20a, 22</p>	<p>Sättigungsbeilage, Gemüse und Salat oder Sättigungsbeilage, Sättigungsbeilage und Gemüse mit Suppe</p>	<p>Schweinekrustenbraten mit Semmelknödel und Speck - Rosenkohl</p>  <p>19, 20a, 22, 23, 31</p>	
FR	<p>Kässpätzle mit gebräunten Zwiebeln, dazu Blattsalat</p>  <p>Zusatzstoffe* 3, 19, 20a, 22, 31</p>	<p>Sättigungsbeilage, Gemüse und Salat oder Sättigungsbeilage, Sättigungsbeilage und Gemüse mit Suppe</p>	<p>Gebratenes Seelachsfilet auf Weißwein mit Schnittlauchkartoffeln und Erbsen</p>  <p>** A, 18, 19</p>	

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

