

Speiseplan vom bis 21.11 - 25.11.2022

Betriebsrestaurant Gasunie Deutschland GmbH & Co. KG



	Montag 21. Nov	Dienstag 22. Nov	Mittwoch 23. Nov	Donnerstag 24. Nov	Freitag 25. Nov
Menü 1	Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce, Speckbohnen & Rosmarinkartoffeln a1 c g i 3,90 €	Spaghetti mit Sauce Bolognese, würzigem Rucola & gehobeltem Parmesan a1 c g i 3,90 €	Ursprungs Currywurst vom Lübchiner Strohschwein mit rotem Zwiebel-Relish & Gitterkartoffeln a1 c g i 3,90 €	Ćevapčići an Djuvec-Reis, mit gerösteter Paprika & Tsatsiki a g i 3,90 €	Herzhaftes Schlemmerfiel mit Chilibrösel, Butterkartoffeln & Gurkensalat a1 d g 8 3,90 €
Menü 2	Gemüseschnitzel mit Champignonrahmsauce, geschwenkten Möhren & Kräuterreis a1 c g i 8 3,90 €	Gebackene Honigsüßkartoffeln an einer Quinoa-Gemüsepfanne, dazu Gemüsechips i j 3,90 €	Mediterran gefüllte Zucchini mit Djuvec-Reis, Fetakäse & Weißweinsauce a1 c g i 8 3,90 €	Gedrehte Nudeln an Pesto Genovese mit Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen & Rucola ai g 8 3,90 €	Gebackene Champignons auf Curryreis mit Sauce Tartare & Babyspinat a1 a3 c g 3,90 €
Menü 3 (Salat)	Bunte Gartensalate mit gebratenen Pilzen & Kräutern, dazu ein leichtes Joghurdressing d 3,90 €	Gemischte Salatvariation mit gekochtem Schinken, Käsestreifen & Cocktaildressing g 3,90 €	Italienischer Salat mit Antipasti & Balsamico-Dressing g 3,90 €	Blattsalate der Saison mit gefüllten Scheiben vom Frischkäse-Wrap, dazu ein Essig-Öl-Dressing g 3,90 €	Gemischter bunter Salat mit Knoblauchcroustons, Parmesansplittern & French Dressing a h 3,90 €
Dessert	Waldbeeren-Joghurt mit Schokoraspeln g 8 -	Mousse au Chocolat g 8 -	Cremedessert mit Ornament a g -	Zimt mousse mit Keks a g i -	Bunter Obstsalat mit Minze - -

Unsere Ernährungsphilosophie:

Die Speisen werden von unserem Küchenteam täglich frisch zubereitet.

Die schonende Verarbeitung der Speisen ist ein wichtiger Bestandteil unserer Philosophie.

Es ist unser Ziel, dass die Speisen nicht nur schmackhaft sind, sondern auch der Ernährungswert stimmt. Daher setzen wir auf frische und regionale Produkte.

Wir verzichten weitestgehend auf Lebensmittel mit Zusatzstoffen.

Wenn wir kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe einsetzen werden diese gekennzeichnet.

Wir wünschen guten Appetit und eine traumhafte Woche!

Suppe der Woche: Tomatencremesuppe mit Kräutercroustons (a1 g i)

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = Phosphat, 8 = Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = mit Nitritpökelsalz, 13 = mit Nitrat, 14 = mit Süßungsmittel(n), 15 = enthält eine Phenylalaninquelle, 16 = genetisch verändert

Allergene: a1 = Glutenhaltiges Getreide Weizen, a2 = Dinkel, a3 = Khorasan-Weizen, a4 = Roggen, a5 = Gerste, a6 = Hafer, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohne, g = Milch, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Cashewnüsse, h5 = Pekannuss, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse, h9 = Queenslandnüsse, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxid, m = Lupinen, n = Weichtiere

O = kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, P = erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml) für Kinder, Schwangere oder stillende Frauen nicht geeignet! Q = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen der Hersteller und Lieferanten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Vermischungen kommt. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir nicht gänzlich ausschließen, dass angebotene Speisen neben den gekennzeichneten nicht noch weitere Inhaltsstoffe enthalten!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

= vegetarisch!

= vegan!

