

Speiseplan vom bis 28.11 - 02.12.2022

Betriebsrestaurant Gasunie Deutschland GmbH & Co. KG



	Montag 28. Nov	Dienstag 29. Nov	Mittwoch 30. Nov	Donnerstag 01. Dez	Freitag 02. Dez
Menü 1	Hähnchen Piccata Milanese auf Ratatouille-Gemüse, mit Tomaten-Basilikum-Sauce & Spaghettini a1 g c i 3,90 €	Gebackene Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt, dazu Kräuterkartoffeln & pikante Balkansauce a1 c g i 3,90 €	Gratinierte Makkaroni-Lasagne mit Mozzarella, Gorgonzolacreme & kleinem Salat a c g i 3,90 €	Curry-Putengeschnitztes vom Hofgeflügel mit Früchten, Bambussprossen & Butterspätzle URSPRUNG a1 g i 8 3,90 €	Seelachs-Nuggets mit süß-saurer Sauce, asiatischem Wok-Gemüse & Zitronenreis a1 c g i 3,90 €
Menü 2	Gebackene Blumenkohl-Käse-Taler an Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln a g i 8 3,90 €	Kleine Pellkartoffeln mit pikantem Kürbis-Karottenragout, dazu Rote Bete Quark a1 g 8 3,90 €	Gerollte Spinatmaultaschen auf sautiertem Wurzelgemüse mit Kräuter-Sahnesauce a1 i 8 3,90 €	Thainudeln mit gebackenem Blumenkohl, Curry-Kokossaure, Sesam & Sojasprossen a1 c k 3,90 €	Gnocchi-Herbstgemüse-Pfanne mit gerösteten Kürbiskernen & Basilikum-Pesto a1 g i 3,90 €
Menü 3 (Salat)	"Vitalsalat" - Verschiedene Salate mit Hähnchenspieß, dazu Curry-Dressing g 3,90 €	Salat mit gebackenem Gemüse & einer Kräuter-Joghurt-Sauce g 3,90 €	Salatteller mit Käsestreifen & Joghurtsauce g 3,90 €	Salatteller mit Rohkost & gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce c g 3,90 €	Salatteller mit Honigmelone & Schwarzwälder Schinken, dazu American-Dressing 2 3 g 3,90 €
Dessert	Fruchtjoghurt mit Himbeeren g 8 3,90 €	Keksquark mit Amarettini a g e 8 3,90 €	Vanillepudding mit Schokosauce g 8 3,90 €	M&M's-Creme mit Krokant a g e 8 3,90 €	Gelbe Grütze mit Beerensauce - 3,90 €

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:
Karotten-Currysuppe mit Koriander Topping (a1 i)

= vegetarisch!

= vegan!

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

