

Speiseplan vom 21.11. bis 25.11.2022

GSI Betriebsrestaurant

	Montag 21. Nov	Dienstag 22. Nov	Mittwoch 23. Nov	Donnerstag 24. Nov	Freitag 25. Nov
Tagesmenü	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Brokkoli, dazu Bandnudeln & Tomatensauce a c g i 4,70 €	Schweinesteak überbacken mit Tomate & Mozzarella, dazu Spätzle & ein kleiner Salat g 5,80 €	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatenrahm & Kräuterreis g 4,90 €	Gebratene Hähnchenstreifen "Marrakesch" in Gemüsecurry & Sesamreis a g k i 4,40 €	Seelachsfilet im Backteig mit Remouladensauce & Kartoffelsalat a c d g 4,30 €
Trendmenü	Makkaroni mit Rucola & Tomatensauce a i 5,00 €	Rührei mit Kartoffeln & Rahmspinat c g 4,80 €	Vegetarische Kohlroulade mit Kümmelsauce & Kartoffeln a c f i 5,10 €	Nudel-Pilz-Auflauf mit frischem Tomatensalat a c g i 5,00 €	Gemüseschnitzel mit Sauce béarnaise & Kaisergemüse, dazu Reis a c i j 4,30 €
Salat	Bunte Gartensalate mit gebratenen Pilzen & Kräutern, dazu ein leichtes Joghurtdressing d 4,60 €	Gemischte Salatvariation mit gekochtem Schinken, Käsestreifen & Cocktaildressing g 5,20 €	Italienischer Salat mit Antipasti & Balsamico-Dressing g 4,80 €	Blattsalate der Saison mit gefüllten Scheiben vom Frischkäse-Wrap, dazu ein Essig-Öl-Dressing g 4,40 €	Gemischter bunter Salat mit Knoblauchcroutons, Parmesansplittern & French Dressing a h 4,70 €
Dessert	Joghurt mit Honig & Knuspermüsli g 1,50 €	Obstsalat mit gehobelten Mandelblättern - 1,30 €	Fruchtpudding mit Erdbeeren & Minze g 1,50 €	Mango-Joghurt-Mousse mit Waldbeermark g 1,60 €	Karamellpudding mit gebrochenen Florentiner g 1,60 €

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!

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!

Bitte beachten Sie auch unser Zwischenverpflegungs-Angebot unserer Frischetheke!

 = vegetarisch!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

