

Speiseplan vom 15.04. bis 19.04.2024

Betriebsrestaurant Gasunie Deutschland GmbH & Co. KG



AKTIONSWOCHEN ESSKLASSE

WIR LIEBEN PASTA!
GENIEßEN SIE
UNSERE BELIEBTESTEN
NUDEL-KLASSIKER!



DAS WIRD IHNEN
SCHMECKEN

Suppe der Woche:
Lauchcremesuppe mit
Kräutercroutons
(a1 g 8)

= vegetarisch!

= vegan!



	Montag 15. Apr	Dienstag 16. Apr	Mittwoch 17. Apr	Donnerstag 18. Apr	Freitag 19. Apr
Menü 1	Geschnetzeltes vom Hähnchen mit dicken Bandnudeln & Gartenkräutern a1 c 4,30 €	Tortellini mit Rindfleischfüllung in Schinken-Sahnesauce mit frittierten Möhrenstreifen a1 c g 8 4,30 €	Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce, Tomatensalat & Kartoffelkroketten a1 g 8 4,30 €	Maultaschenpfanne mit Zwiebeln, geröstetem Bacon & frischem Blattsalat a1 c 4,30 €	Gebackener Seelachs auf Tomaten-Sahnesauce & Spinatnudeln a1 d g 8 4,30 €
Menü 2	Ravioli in Pikanter Tomatensauce mit gerösteten Walnüssen & Rucolahaube a1 c h3 4,30 €	Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Karottenstroh a1 c g 8 4,30 €	Lasagne Primavera mit Gemüse & fruchtiger Tomatensauce a1 c g 8 4,30 €	Cremiger Erdnuss Brokkoli mit Muschelnudeln a1 g e 8 4,30 €	Gemüseschnitzel mit Sommergemüse in Tomatensauce & Salzkartoffeln a1 4,30 €
Menü 3 (Salat)	Gemischter Salat mit pikanter Ananas, dazu Curry-Dressing g 4,30 €	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette a1 4,30 €	Salat mit Wok-Gemüse, dazu ein Chili-Sweet-Dressing i 4,30 €	Gemischter Salat mit gebratenen Champignons & Tomate, dazu Balsamico-Dressing j 4,30 €	Gemischter Salat mit Fleischbällchen & Cocktailsauce g 4,30 €
Dessert	Fruchtiger Kirschquark g 8 4,30 €	Schokoladenmousse g 8 4,30 €	Pfirsich-Maracujacreme g 8 4,30 €	Buttermilch-Mangocreme g 8 4,30 €	Apfelkompott mit gerösteten Mandeln h1 4,30 €

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