

# Speiseplan vom 22.04. bis 26.04.2024

Betriebsrestaurant Gasunie Deutschland GmbH & Co. KG



	Montag 22. Apr	Dienstag 23. Apr	Mittwoch 24. Apr	Donnerstag 25. Apr	Freitag 26. Apr
<b>Menü 1</b>	Toskanische Rinderhackbällchen in pikanter Tomaten-Paprika-Salsa & Djuvec-Reis a1 c i 4,30 €	Backendl an gebratenem Ratatouille-Gemüse, dazu Kräuterreis & Schnittlauch-Hollandaise a1 g i j 4,30 €	Pikantes Balkanschnitzel von der Pute mit frischer Paprika, Knoblauchdip & Steakhouse fries a1 c g 4,30 €	Curry-Putengeschnetzeltes vom Hofgeflügel mit frischer Ananas, Bambussprossen & Schupfnudeln URSPRUNG a1 g i 8 4,30 €	Gebackene Fischstäbchen an Karotten-Erbsen-Gemüse, Kartoffelpüree & Dillsauce a1 c d g i 4,30 €
<b>Menü 2</b>	Tomaten-Gnocchi mit Salbei & gebackenem Romanesco, dazu Kräuterfrischkäsesauce a1 g i k 8 4,30 €	Knusper Sellerieschnitzel mit Kohlrabi-Erbsen-Rahmgemüse, dazu Tomaten-Hollandaise & Rosmarinkartoffeln a1 c g 8 4,30 €	Vegetarische Hackklößchen an pikanter Tomaten-Paprika-Salsa & Djuvec-Reis a1 i j 4,30 €	Gemüse Frikadelle an pikantem Paprikagemüse, Knoblauch-Dip & Steakhouse fries a1 g i 4,30 €	Panierte Champignons auf Ratatouille-Gemüse, Kräuterreis & Schnittlauch-Hollandaise a1 g 8 4,30 €
<b>Menü 3 (Salat)</b>	Radicchio-Fenchel-Orangensalat mit Walnüssen & geräucherten Tofuwürfeln, dazu Zitronen-Sojajoghurt-Dressing f h3 4,30 €	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurtdressing g 4,30 €	Italienischer Rucola-Salat mit Tomate & Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing g 4,30 €	Caesar Salad mit Croutons, Parmesan & einem Kräuter-Knoblauch-Dressing g 4,30 €	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen a1 h 4,30 €
<b>Dessert</b>	Schwarzwälder Kirschcreme g 8 4,30 €	Waldmeister Gelee mit Vanillesauce g 8 4,30 €	Limettenmousse g 8 4,30 €	Himbeer-Heidelbeercreme g 8 4,30 €	Bayrisch Creme mit Fruchtspiegel g 8 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!

**Unsere Ernährungsphilosophie:**

Die Speisen werden von unserem Küchenteam täglich frisch zubereitet.

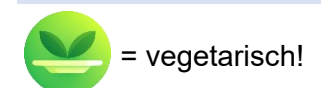
Die schonende Verarbeitung der Speisen ist ein wichtiger Bestandteil unserer Philosophie.

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:**  
Creme von Sellerie & Apfel mit gerösteten Kokosflocken (g i)



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region