

Speiseplan vom 27.05. bis 31.05.2024

Betriebsrestaurant Gasunie Deutschland GmbH & Co. KG



	Montag 27. Mai	Dienstag 28. Mai	Mittwoch 29. Mai	Donnerstag 30. Mai	Freitag 31. Mai
Menü 1	Königsberger Klopse mit Kapernsauce & Salzkartoffeln, dazu Blattsalat a1 g 8 4,30 €	Chili con Carne mit Rinderhackfleisch Kidnebohnen, Mais & Baguette a1 4,30 €	Schweineschnitzel mit mediterranem Gemüse, Wedges & pikanter Tomatensauce a1 4,30 €	Hähnchenbrust in Parmesan mit Sahnesauce, Sommergemüse & Kräuterkartoffeln g 8 4,30 €	Filet vom Wels an Zitronensauce mit Wurzelgemüse & Reis b d g 8 4,30 €
Menü 2	Pikantes Kartoffelcurry mit Erbsen, Tomaten & Bohnen - 4,30 €	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren dazu Blattsalat & Pommes frites a1 g 8 4,30 €	Gerolltes Käsesoufflé auf Ratatouille mit Kräuterreis a1 g 8 4,30 €	Geräucherter Tofu mit asiatischem Gemüse in Erdnussauce auf Mienudeln a1 e f 4,30 €	Gemüselasagne mit Tomatensauce & Reis a1 g 8 4,30 €
Menü 3 (Salat)	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurdressing g 4,30 €	Radicchio-Fenchel-Orangensalat mit Walnüssen & geräucherten Tofuwürfeln, dazu Zitronen-Sojajoghurt-Dressing f h3 4,30 €	Caesar Salad mit Croutons, Parmesan & einem Kräuter-Knoblauch-Dressing g 4,30 €	Italienischer Rucola-Salat mit Tomate & Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing g 4,30 €	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen a1 h 4,30 €
Dessert	Schokoladenmousse g 8	Panna Cotta mit Fruchtsauce g 8	Mandarinenquark g 8	Waldbeeryoghurt mit Schokoraspelein g 8	Zitronencreme g 8

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!

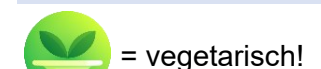
Suppe der Woche: Blumenkohlcremesuppe mit Mandel (g h1 8)

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

