

Speiseplan vom 15.07. bis 19.07.2024

Betriebsrestaurant Gasunie Deutschland GmbH & Co. KG



	Montag 15. Jul	Dienstag 16. Jul	Mittwoch 17. Jul	Donnerstag 18. Jul	Freitag 19. Jul
Menü 1	Rinderhacksteak mit Feta gefüllt auf Ratatouille & Rosmarinkartoffeln g 8 4,30 €	Tortellini mit Rindfleischfüllung, dazu Schinken-Sahne-Sauce & Rucola a1 g 8 4,30 €	Cordon bleu von der Pute, dazu Kaisergemüse & Wedges a1 g 8 4,30 €	Schweinegulasch mit Gemüsestreifen, dazu Salzkartoffeln & Kräuterdip g 8 4,30 €	Fischstäbchen mit Rahmgemüse & Kartoffelpüree g 8 4,30 €
	Wok-Gemüsepfanne mit Sojasauce & Erdnuss auf Zitronen-Duftreis a1 e f 4,30 €	3 Semmelknödel mit Champignonrahm & Rucola a1 g 8 4,30 €	Südafrikanischer Gemüseeintopf mit Bohnen, Paprika, Zwiebeln & Karotten auf Reis a1 4,30 €	Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Frühlingslauch a1 g 8 4,30 €	Pasta mit Basilikumpesto, gerösteten Walnüssen & Rucola a1 c h3 4,30 €
Menü 3 (Salat)	Feldsalat mit Croutons, Preiselbeerdressing & gebratenen Geflügelstreifen c i j 4,30 €	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing d 4,30 €	Couscous-Salat mit Granatapfelkerne, Blattpetersilie, Minze & gegrillten Hähnchenspießen g 4,30 €	Gemischter Salat mit Knoblauchcroutons, Parmesansplittern & French Dressing a1 g 4,30 €	Tomaten-Brotsalat mit roten Zwiebeln & Schnittlauch in hellem Balsamico-Dressing, dazu gebackener Fetakäse a1 c g 4,30 €
	Grießbrei mit Himbeersauce g 8 4,30 €	Milchreis mit Kirschen g 8 4,30 €	Quark-Dessert Birne g 8 4,30 €	Buttermilch Dessert Rhabarber-Vanille g 8 4,30 €	Schokoladen Pudding g 8 4,30 €

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: Kartoffelcremesuppe mit Croutons (a1 g 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

