

Speiseplan vom 30.09. bis 04.10.2024

Betriebsrestaurant Gasunie Deutschland GmbH & Co. KG



	Montag 30. Sep	Dienstag 01. Okt	Mittwoch 02. Okt	Donnerstag 03. Okt	Freitag 04. Okt
Menü 1	Ungarisches Gulasch mit gebutterten Spätzle & Schmand-Topping a1 g 8 4,30 €	Mediterran gebratene Hühnchenbrust auf Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln i 4,30 €	Hackbraten mit Vichy-Möhren, Butterkartoffeln & Bratensauce a1 g 8 4,30 €	Tag der Deutschen Einheit - Geschlossen	Brückentag - Geschlossen
Menü 2	Orientalisches Kichererbsen-Curry mit frischer Ananas, Koriander & Duftreis a1 f k 4,30 €	Pizza Margherita mit frischen Tomaten, Oregano und Rucola a1 g 8 4,30 €	Bunte Gemüse-Kartoffelpfanne mit hausgemachtem Pesto h3 4,30 €	Tag der Deutschen Einheit - Geschlossen	Brückentag - Geschlossen
Menü 3 (Salat)	Tomaten-Brotsalat mit roten Zwiebeln & Schnittlauch in hellem Balsamico-Dressing, dazu gebackener Fetakäse a1 c g 4,30 €	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing d 4,30 €	Couscous-Salat mit Granatapfelkerne, Blattpetersilie, Minze & gegrillten Hähnchenspießen g 4,30 €	Tag der Deutschen Einheit - Geschlossen	Brückentag - Geschlossen
Dessert	Himbeercreme mit frischen Früchten a1 g 8 	Quark-Apfel-Dessert mit Walnüssen g h3 8 	Joghurt mit Müsli & Beeren g 8 	Tag der Deutschen Einheit - Geschlossen	Brückentag - Geschlossen

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:
Rote-Bete-Cremesuppe mit Schmand-Topping (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

= vegetarisch!

= vegan!

