

Speiseplan vom 04.11. bis 08.11.2024

Betriebsrestaurant Gasunie Deutschland GmbH & Co. KG



	Montag 04. Nov	Dienstag 05. Nov	Mittwoch 06. Nov	Donnerstag 07. Nov	Freitag 08. Nov
Menü 1	Deftige Kohlroulade mit Zwiebelsauce, dazu Herbstgemüse & Butterkartoffeln a1 g j 8 4,30 €	Oldenburger Grünkohl mit Bregenwurst & Salzkartoffeln a1 j 2 8 4,30 €	Zartes Rindergulasch mit Apfelrotkohl & gebutterten Schupfnudeln a1 j 2 4,30 €	Nackenbraten vom Schwein mit Rahmwirsing & Wedges a1 g 8 4,30 €	Backfisch aus dem Ofen auf Fenchel-Orangengemüse mit Rosmarinkartoffeln & Remoulade a1 d 4,30 €
Menü 2	Semmelknödel auf Waldpilzrahm & einem kleinen Salat a1 g 8 4,30 €	Pikantes Kürbis-Gemüseragout auf Butterreis mit Kräuterschmand g 8 4,30 €	Gebackene Blumenkohl-Käsetaler an Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln a1 g 8 4,30 €	Würziger Kohleintopf mit Weißkohl & Kartoffeln, dazu Möhren & Zwiebeln a1 4,30 €	Gnocchi-Pfanne mit Spitzkohl & Tomaten, dazu ein Kräuterdip & Sonnenblumenkerne a1 g 8 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 €
Dessert	Vanillequark mit Mandeln g h1 8	Griesbrei mit Fruchtsauce g 8	Himbeerquark mit Knuspermüsli a1 g 8	Cheesecake-Creme g 8	Panna Cotta mit Obstpüree g 8

AKTIONSWOCHEN

KOHL IST COOL!

DAS WIRD IHNEN SCHMECKEN

Sauerkraut-Cremesuppe mit einem Klecks Curry-Schmand (g 2 8 11)

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!

