

# Speiseplan vom 18.11. bis 22.11.2024

Betriebsrestaurant Gasunie Deutschland GmbH & Co. KG



	Montag 18. Nov	Dienstag 19. Nov	Mittwoch 20. Nov	Donnerstag 21. Nov	Freitag 22. Nov
<b>Menü 1</b>	Deftige Kohlroulade mit Kartoffeln & Zwiebelsoße dazu ein kleiner Salat g 8 4,30 €	Hackbällchen Toskana in pikanter Gemüse-Tomatensauce an Pasta "Mista" a1 c i 4,30 €	Gebackenes Schweineschnitzel an geschwenktem Gemüse mit Pommes frites & pikanter Sambal Sauce a1 c g 8 4,30 €	Geschnetzeltes vom Hofgeflügel mit buntem Gemüse in fruchtiger Currysauce auf gebuttertem Reis g 8 4,30 €	Schollenfilet "Müllerart" an gedämpften Wurzelgemüse & Salzkartoffeln a1 4,30 €
<b>Menü 2</b>	Gebackenes Gemüseschnitzel an Kräutersauce mit Reis & einem kleinen Salat a1 g 8 4,30 €	Gefüllte Zucchini auf Tomatensauce dazu Couscous garniert mit Rucola a1 g 8 4,30 €	Farfalle mit Spinat-Käsesauce garniert mit Rucola & gerösteten Mandeln a1 g h1 8 4,30 €	Goldgelb gebackener Blumenkohl-Käsetaler an grünen Bohnen, Kartoffeln & Sauce Hollandaise a1 g 8 4,30 €	Gebackener Blumenkohl auf Curryreis, Sauce Tatar & einem kleinen Feldsalat a1 g 8 4,30 €
<b>Menü 3 (Salat)</b>	Gemischter Salat mit pikanter Ananas, dazu Curry-Dressing g 4,30 €	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette a1 4,30 €	Salat mit Wok-Gemüse, dazu ein Chili-Sweet-Dressing i 4,30 €	Gemischter Salat mit gebratenen Champignons & Tomate, dazu Balsamico-Dressing j 4,30 €	Gemischter Salat mit Fleischbällchen & Cocktailsauce g 4,30 €
<b>Dessert</b>	Panna Cotta mit Fruchtsauce g 8	Vanillequark mit Keks a1 g 8	Süße Grütze mit weißer Schokolade 11	Milchreis mit Himbeersauce g 8	Blaubeermouse mit Müsli 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!

**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:**

**Cremesüppchen von der Erbse mit frischer Minze & Kokosmilch**  
(i)

= vegetarisch!

= vegan!

**Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region**

