

Speiseplan vom 31.03. bis 04.04.2025

Betriebsrestaurant Gasunie Deutschland GmbH & Co. KG



	Montag 31. Mrz	Dienstag 01. Apr	Mittwoch 02. Apr	Donnerstag 03. Apr	Freitag 04. Apr
Menü 1	Döner-Kebab vom Hähnchen mit Pommes frites, dazu Krautsalat & hausgemachte Sauce a1 g i j 8 4,30 €	Cremiges Paprika-Rahm-Hähnchen an gebutterten Kartoffeln & frischen Kräutern a1 g i 8 4,30 €	Hähnchenschnitzel in Cornflakes-Panade auf Tagliatelle & Ratatouille-Gemüse a1 c g i 8 4,30 €	Saftiger Schweinebraten aus dem Rohr mit buntem Gemüse & Schupfnudeln a1 c g i 8 4,30 €	Pangasius-Filet auf Curry-Gemüse-Reis mit Kokos-Creme & frischer Limette c d i 4,30 €
Menü 2	Gefüllte Pfannkuchen mit Lauch & Champignon à la Crème, dazu ein kleiner Salat a1 c g i 8 4,30 €	Antipasti-Gemüse auf gebratenem Reis, Bärlauchpesto & gehobeltem Grana Padano a1 g h i 4,30 €	Spinat-Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Ricotta & Kräuter-Käse-Rahm a1 c g i 8 4,30 €	Cremiges Frühlingfrikassee mit Bärlauch & Langkornreis a1 g i j 8 4,30 €	Gebackene Gemüse-Frittata mit Parmesan & Kräuterdip a1 c g i j 8 4,30 €
Menü 3 (Salat)	Vitalsalat - Verschiedene Salate mit Hähnchenspieß, dazu Curry-Dressing g 4,30 €	Salatteller mit Käsestreifen & Joghurtsauce g 4,30 €	Salatteller mit Honigmelone, Schwarzwälder Schinken & American-Dressing g 4,30 €	Salatteller mit Rohkost & gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce c g 4,30 €	Salat mit gebackenem Gemüse & Kräuter-Joghurt-Sauce a1 g 4,30 €
Dessert	Cappuccino-Creme mit Schokostückchen a1 g i 4,30 €	Buttermilchdessert "Birne" g 8 4,30 €	Marinierte Ananas mit frischer Minze - 4,30 €	Vanille-Quark mit Keks-Crunch g 8 4,30 €	Gelbe Grütze mit Vanillesauce a1 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:

Deftiger Kartoffel-Erbsen-Eintopf mit geschnittenen Würstchen (a1 g i j 8)

= vegetarisch!

= vegan!

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

