

Speiseplan vom 07.07. bis 11.07.2025

Betriebsrestaurant Gasunie Deutschland GmbH & Co. KG



	Montag 07. Jul	Dienstag 08. Jul	Mittwoch 09. Jul	Donnerstag 10. Jul	Freitag 11. Jul
Menü 1	Pfefferhacksteak (Rindfleisch) mit pikantem Texasgemüse & gebackenen Country-Potatoes a1 c i j 4,30 €	Gebratene Hähnchenstreifen "Marrakesch" in Gemüsecurry & Sesamreis a1 g k i 4,30 €	Szegediner Gulasch mit gebutterten Kartoffeln, frischen Kräutern & Schmand a1 i j 4,30 €	Gebratene Hähnchenbrust auf orientalischem Curry-Couscous mit gebratenem Gemüse & frischer Minzsauce a1 g 8 4,30 €	Knusprig gebratener Seebarsch mit pikantem Zucchini-Gemüse, kleinen toskanischen Kartoffeln & Tomatenbutter d g 8 4,30 €
Menü 2	Eier in cremiger Dijon-Senf-Sauce mit Erbsengemüse & Butterkartoffeln a1 g 8 4,30 €	Gerollte Falafel in knusprigem Pita mit Aioli & verschiedenen Blattsalaten a1 g 8 4,30 €	Cremiges Kokos-Kichererbsen-Curry mit fruchtiger Ananas dazu Zitronengras-Reis & Cashewkerne a1 h4 4,30 €	Herzhaftes Salbei-Kartoffelgratin mit gehobeltem Grana Padano & Brokkoligemüse g i 8 4,30 €	Rühreier mit Püree von der Heidekartoffel & Rahmspinat c g 4,30 €
Menü 3 (Salat)	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 €
Dessert	Milchreis mit Vanillekirschen g 8 4,30 €	Waldbeerencreme mit Topfen a1 g 8 4,30 €	Vanillepudding mit Schoko-Raspeln a1 g 8 4,30 €	Marinierte Orange mit frischer Minze 0 4,30 €	Rote Grütze mit Vanillesauce 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:

Fruchtige Minestrone mit frischen Kräutern (a1 i)

= 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

