

Speiseplan vom 14.07. bis 18.07.2025

Betriebsrestaurant Gasunie Deutschland GmbH & Co. KG



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	14. Jul	15. Jul	16. Jul	17. Jul	18. Jul
Menü 1	Gefülltes Hähnchen "Florenz" an Bandnudeln mit Tomatensauce & Babyspinat	Gebutterte Rote-Bete-Gnocchi mit cremigem Schweinegeschnetzeltem, Zucchini-Gemüse & gerösteten Sonnenblumenkernen	Gratiniertes Hähnchenbrustfilet mit Hirtenkäse gratiniert auf Kartoffel-Zucchini-Gemüse & hausgemachtem Ajvar-Dip	Schweinekammsteak mit Zwiebel-Mais-Gemüse, Ofenkartoffel & Kräuterquark	Cremiges Seelachs-Frikassee mit Erbsen, Karottengemüse & frischem Dill auf Basmatireis
	a1 c g i 8	a1 c g i 8	g 8	a1 g 8	a1 c d g 8
	4,30 €	4,30 €	4,30 €	4,30 €	4,30 €
Menü 2	Penne Rigatoni mit Romanesco, Mandeln, Oliven & frischer Paprika	Gratinierte "Smashed Potatoes" auf Ratatouille-Gemüse, dazu hausgemachter Kräuterschmand	Ofengebackene Laugen-Käse-Knödel auf cremiger Rahm-Porree, Grana Padano & frischen Kräutern	Marinierter Naturtofu im Butter-Chicken-Style mit frischem Spinat & Bulgur	Käsige Gemüsemaultaschen mit Röstzwiebeln, süßem Senf Dip & fruchtigem Salat
	a1 c h1	g i 8	a1 g 8	a1 f i j	a1 c g f 8
	4,30 €	4,30 €	4,30 €	4,30 €	4,30 €
Menü 3 (Salat)	Feldsalat mit Croutons, Preiselbeerdressing & gebratenen Geflügelstreifen	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing	Couscous-Salat mit Granatapfelkerne, Blatt Petersilie, Minze & gegrillten Hähnchenspießen	Gemischter Salat mit Knoblauchcroutons, Parmesansplittern & French Dressing	Tomaten-Brotsalat mit roten Zwiebeln & Schnittlauch in hellem Balsamico-Dressing, dazu gebackener Fetakäse
	c i j	d	g	a1 g	a1 c g
	4,30 €	4,30 €	4,30 €	4,30 €	4,30 €
Dessert	Zitronenpudding mit gerösteten Mandeln	Bananenquark mit Caramel	Kaltschale von der Himbeere	Vanillequark mit frischen Früchten	Knusper Müsli & Joghurt
	a1 g h 8	a1 g 8	a1	g 8	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:

Champignoncremesuppe mit Kräuter-Sahnehaube (a1 g i 8)

= vegetarisch!

= vegan!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region