

# Speiseplan vom 25.08. bis 29.08.2025

Betriebsrestaurant Gasunie Deutschland GmbH & Co. KG



	Montag 25. Aug	Dienstag 26. Aug	Mittwoch 27. Aug	Donnerstag 28. Aug	Freitag 29. Aug
<b>Menü 1</b>	Goldgelb gebratene Bratwurstschnecke an Brösel-Blumenkohl & Kartoffelstampf a1 g i j 8 4,30 €	Knusprig gebratene Hähnchenkeule an Rosmarinkartoffeln & Bayrisch Kraut a1 c g i j 8 4,30 €	Schweineschnitzel mit gebackenen Kartoffel-Knoblauchecken & mediterranem Gemüse a1 c g i 8 4,30 €	Gulasch von der Truthahnkeule "Züricher Art" frisch aus dem Kessel mit Champignons & Spätzle a c g i j 4,30 €	Gebackene Calamari mit Aioli, einem buntem Salat & frisch gebackenem Baguette a1 c d g i 8 4,30 €
<b>Menü 2</b>	Geschmortes Wurzel-Gemüse-Ragout auf grünem Pesto-Reis g h4 i 8 4,30 €	Herzhafter Röstgemüse-Nudelauf mit Mozzarella gratiniert a1 c g i 8 4,30 €	Gebackenes Gemüseschnitzel an gebackenem Knoblauch-Kartoffelecken & glasierten Karotten a1 c g 8 4,30 €	Überbackene Spinat-Gnocchi mit geschmolzenen Tomaten a1 c g 4,30 €	Hausgemachte Gemüselasagne mit Kräuter-Schmandhaube & frischem Rucola a1 c g i 8 4,30 €
<b>Menü 3 (Salat)</b>	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, Blatt Petersilie, Minze & gegrillten Hähnchenspießen g 4,30 €	Gemischter Salat mit Knoblauchcroutons, Parmesansplittern & French Dressing a1 g 4,30 €	Tomaten-Brot Salat mit roten Zwiebeln & Schnittlauch in hellem Balsamico-Dressing, dazu gebackener Fetakäse a1 c g 4,30 €
<b>Dessert</b>	Waldmeistergelee mit Vanillesauce & Splittern a1 g 8 4,30 €	Niederländisches Dubbel Vla mit Vanille & Schokolade a1 g 8 4,30 €	Bayrische Creme mit Himbeersauce & frischer Minze a1 g 8 4,30 €	Cremiger Joghurt mit gerösteten Mandeln & Honig a1 g h1 8 4,30 €	Lotuscreme mit Crumble 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:**  
Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandelblättern (a1 g h1 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!



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

