# Speiseplan vom 01.09. bis 05.09.2025

## Betriebsrestaurant Gasunie Deutschland GmbH & Co. KG

nimm mich mit!

ESSKLASSE CATERING & GASTRONOMIE

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|---|---|---|
| | 01. Sep | 02. Sep | 03. Sep | 04. Sep | 05. Sep |
| Menü 1 | Geschnetzeltes vom Rind mit gebutterten Spätzle & Schmand-Topping | Mediterran gebratene Hühnchenbrust auf Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln | Schwedische Köttbullar in Rahmsauce mit Langkornreis & Preiselbeeren | BBQ-Chicken-Wings mit Aioli, Knoblauchecken & Coleslaw | Paniertes Seehechtfilet mit Pommes frites, Dillsauce & hausgemachtem Gurkensalat |
| | a1 g 8 | i | a1 c g i 8 | a1 c g i j 8 | a1 d g 8 |
| | 4,30 € | 4,30 € | 4,30 € | 4,30 € | 4,30 € |
| Menü 2 | Kumpir- Gefüllte Backkartoffel mit Käse & Rotkohlsalat, dazu Tomate, Gurke & Crème fraîche | Gebackener Feta-Käse auf hausgemachtem, knackigen Tomaten-Paprika-Salat & Rucola | Tofu-Bolognese auf Fusilli mit Rucola & Grana Padano | Bunte Gemüse-Kartoffelpfanne mit hausgemachtem Kräuterpesto | Pasta mit Roote-Bete-Pesto, Schafskäse & Rucola |
| | g i j 8 | g i j | a1 f g k 8 | h3 | a1 c g i 8 |
| | 4,30 € | 4,30 € | 4,30 € | 4,30 € | 4,30 € |
| Menü 3 (Salat) | Gartensalate mit gebratenen Pilzen & Kräutern, dazu ein leichtes Joghurtdressing | Gemischte Salatvariation mit gekochtem Schinken & Käsestreifen, dazu ein Cocktaildressing | Italienischer Salat mit Antipasti-Auswahl & Balsamico-Dressing | Blattsalate der Saison mit gefüllten Scheiben vom Frischkäse-Wrap, dazu ein Essig-Öl-Dressing | Waldorfsalat mit Knollensellerie, Schmand, Apfel & Walnüssen |
| | d | g | c g | g | g |
| | 4,30 € | 4,30 € | 4,30 € | 4,30 € | 4,30 € |
| Dessert | Karamellpudding mit Vanillesauce | Quark-Apfel-Dessert mit Walnüssen | Joghurt mit Müsli & Beeren | Zitronenmousse mit weißen Schokoladenraspeln | Frische Beeren mit Vanille Crumble |
| | g | g h3 8 | g 8 | a1 g 8 | a1 |

**Suppe der Woche: Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, Gemüsejulienne & Klößchen (a1 c 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 übermassigem Verzehr abführend wirken

Die Angaben über die Inhaltstoffe 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!

URSPRUNG Gutes aus deutschen Regionen

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

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