

Speiseplan vom 15.09. bis 19.09.2025

Betriebsrestaurant Gasunie Deutschland GmbH & Co. KG



	Montag 15. Sep	Dienstag 16. Sep	Mittwoch 17. Sep	Donnerstag 18. Sep	Freitag 19. Sep
Menü 1	Schweine-Medaillons mit Champignons in Sauerrahmsauce & gebutterten Rigatoni a1 c g i 8 4,30 €	Gebratenes Hähnchen-Piccata an pikanter Tomaten-Paprika-Sauce, Brokkoli mit gerösteten Mandeln & gebacken Rosmarinkartoffelecken a1 c g h1 8 4,30 €	Gebackene Frikadelle auf Bierjus, gedämpften Butterkartoffeln & karamellisierten Zwiebeln & einem kleinen Salat a1 c g i j 8 4,30 €	Gebratene Hähnchenbrust auf asiatischer Gemüse-Reis-Pfanne mit Ei, Sojasprossen, Hoi-Sin & Basilikumöl a1 c f g i k 8 4,30 €	Gebackene Fisch-Nuggets in cremiger Dill-Meerrettichsauce mit gebutterten Wurzeln & Salzkartoffeln a1 c g 8 4,30 €
Menü 2	Knuspriges Sellerie-Schnitzel auf tomatisiertem Gemüse & Blumenkohl-Kartoffel-Püree a1 c g i 8 4,30 €	Gebackene Honig-Süßkartoffel mit frischem Thymian auf Quinoa-Gemüse & hausgemachtem Pesto alla Genovese a1 h1 h2 i 4,30 €	Gebratene Schupfnudeln mit Röstgemüse & Babyspinat a1 c g i 8 4,30 €	Farfalle an kräftiger Kürbis-Bolognese, gehobeltem Grana Padano & frischer Rauke a1 c g i 8 4,30 €	Gratinierter Blumenkohl mit Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln, dazu frisch gehackter Schnittlauch a1 g 8 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	Bayrisch Creme mit Kirschen a1 g 8 4,30 €	Mandarintopfen mit Keksbruch & frischer Minze a1 g 8 4,30 €	Cheesecake-Creme a1 g 8 4,30 €	Cremiger Vanillepudding mit geraspelten Schokosplittern a1 g 8 4,30 €	Mariniertes Obst mit Crumble a1 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:

Feinwürzige Süßkartoffel-Kürbis-Creme mit Kokosnussmilch & gerösteten Brotchips (a1 i)

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

