

Speiseplan vom 22.09. bis 26.09.2025

Betriebsrestaurant Gasunie Deutschland GmbH & Co. KG



	Montag 22. Sep	Dienstag 23. Sep	Mittwoch 24. Sep	Donnerstag 25. Sep	Freitag 26. Sep
Menü 1	Pfefferhacksteak (Rindfleisch) mit pikantem Texasgemüse & gebackenen Country-Potatoes	Gebratene Hähnchenstreifen "Marrakesch" in Gemüsecurry & Sesamreis	Szegediner Gulasch mit gebutterten Kartoffeln, frischen Kräutern & Schmand	Gebratene Hähnchenbrust auf orientalischem Curry-Couscous mit gebratenem Gemüse & frischer Minzsauce	Knusprig gebratener Seebarsch mit pikantem Zucchini-gemüse, kleinen toskanischen Kartoffeln & Tomatenbutter
	a1 c i j	a1 g k i	a1 i j	a1 g 8	d g 8
	4,30 €	4,30 €	4,30 €	4,30 €	4,30 €
Menü 2	Eier in cremiger Dijon-Senf-Sauce mit Erbsengemüse & Butterkartoffeln	Gerollte Falafel in knusprigem Pita mit Aioli & verschiedenen Blattsalaten	Cremiges Kokos-Kichererbsen-Curry mit fruchtiger Ananas dazu Zitronengras-Reis & Cashewkerne	Herzhaftes Salbei-Kartoffelgratin mit gehobeltem Grana Padano & Brokkoligemüse	Rühreier mit Püree von der Heidekartoffel & Rahmspinat
	a1 g 8	a1 g 8	a1 h4	g i 8	c g
	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	Milchreis mit Vanillekirschen	Waldbeerencreme mit Topfen	Vanillepudding mit Schoko-Raspeln	Marinierte Orange mit frischer Minze	Rote Grütze mit Vanillesauce
	g 8	a1 g 8	a1 g 8	-	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:

Fruchtige Minestrone mit frischen Kräutern (a1 i)



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region