

Speiseplan vom 03.11. bis 07.11.2025

Betriebsrestaurant Gasunie Deutschland GmbH & Co. KG



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	03. Nov	04. Nov	05. Nov	06. Nov	07. Nov
Menü 1	Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst & Petersilienkartoffeln, dazu Senf	Kohlroulade mit Hackfleisch gefüllt, Zwiebel-Honig-Jus & Kartoffelstampf	Schmorbraten vom Weideochsen mit deftigem Apfelrotkohl & Kartoffelklöße	Ofenfrischer Schweinebraten mit Rosenkohl & Schupfnudeln	Wirsingkohl-Kartoffeleintopf mit Bockwurst & Bauernbrötchen
	i j 2 3 7	a1 i j g 2 3 7	a1 i j	a1 f g i j 2 3 7	i j 2 3 7
	4,30 €	4,30 €	4,30 €	4,30 €	4,30 €
Menü 2	Gnocchi-Pfanne mit Spitzkohl & Tomaten, dazu ein Kräuterdip & Sonnenblumenkerne	Gebackene Blumenkohl-Käsetaler an Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln	Spitzkohl-Kartoffelrösti mit Waldpilzen in Rahm & gebratenem Zucchini-Gemüse	Gratiniertes Kaisergemüse, dazu Kartoffeln & ein kleiner, gemischter Salat	Kartoffel-Weißkohlaufauf mit sautiertem Paprika-Zwiebelgemüse
	a1 g 8	a1 g 8	a1 c g	a1 c g i j	i j 2 3 7
	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	Karamellpudding	Joghurt mit Honig & Knuspermüsli	Bayrisch Creme mit Pfirsichsauce	Früchtequark	Panna Cotta mit Obstpüree
	g	g	g	g	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!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region



DAS WIRD IHNEN SCHMECKEN

Suppe der Woche:
Sauerkraut-Cremesuppe mit einem Klecks Curry-Schmand (g 2 8 11)

= vegetarisch!

= vegan!

