

Speiseplan vom 05.01. bis 09.01.2026

Betriebsrestaurant Gasunie Deutschland GmbH & Co. KG



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	05. Jan	06. Jan	07. Jan	08. Jan	09. Jan
Menü 1	Hähnchen "Szechuan" mit Duft-Reis a1 c g i k 8 4,30 €	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit saurer Sahne & Spätzle mit einem kleinen Beilagensalat a1 c g i 8 4,30 €	Gratiniertes Hähnchenbrustfilet mit Hirtenkäse gratiniert, dazu Tomaten-Zucchini-Gemüse, Bratkartoffeln & hausgemachter Ajvar-Dip g i 8 4,30 €	Putengulasch in Chili-Senfsauce, dazu Möhren & Wildreis a1 g i 8 4,30 €	Cremiges Seelachs-Frikassee mit Erbsen, Karottengemüse & frischem Dill auf Basmatireis a1 c d g 8 4,30 €
Menü 2	Spinatlasagne mit Gorgonzolasauce a1 c g i 8  4,30 €	Gratinierte "Smashed Potatoes" auf Ratatouille-Gemüse, dazu hausgemachter Kräuterschmand g i 8  4,30 €	Ofengebackene Laugen-Käse-Knödel auf cremiger Rahm-Porree, Grana Padano & frischen Kräutern a1 c g i 8  4,30 €	Penne Rigatoni Napoli, mit frischer Rauke & Parmesansplitter a1 c g i 8  4,30 €	Käsigem Gemüsemaultaschen mit Röstzwiebeln, süßem Senf Dip & fruchtigem Salat a1 c g f 8  4,30 €
Menü 3 (Salat)	Gartensalate mit gebratenen Pilzen & Kräutern, dazu ein leichtes Joghurtdressing d  4,30 €	Gemischte Salatvariation mit gekochtem Schinken & Käsestreifen, dazu ein Cocktaillressing g  4,30 €	Italienischer Salat mit Antipasti-Auswahl & Balsamico-Dressing c g  4,30 €	Blattsalate der Saison mit gefüllten Scheiben vom Frischkäse-Wrap, dazu ein Essig-Öl-Dressing g  4,30 €	Waldorfsalat mit Knollensellerie, Schmand, Apfel & Walnüssen g i h1 4,30 €
Dessert	Zitronenpudding mit gerösteten Mandeln a1 c g h 8  4,30 €	Stracciatella Creme g 8  4,30 €	Knusper Müsli & Joghurt a1 g 8  4,30 €	Vanillequark mit frischen Früchten g 8  4,30 €	Bananenquark mit Caramel a1 g 8  4,30 €

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärtzt, 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!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

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:

Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika, Kartoffeln & Kräutern (a1 g i j 8)

 = vegetarisch!

 = vegan!

