

Speiseplan vom 09.02. bis 13.02.2026

Betriebsrestaurant Gasunie Deutschland GmbH & Co. KG



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	09. Feb	10. Feb	11. Feb	12. Feb	13. Feb
Menü 1	Goldgelb gebratene Bratwurstschnecke an Brösel-Blumenkohl & Kartoffelstampf a1 g i j 8 4,60 €	Knusprig gebratene Hähnchenkeule an Rosmarinkartoffeln & Bayrisch Kraut a1 c g i j 8 4,60 €	Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce gebackenen Kartoffel-Knoblauchchecken & kl. Salat a1 c g i 8 4,60 €	Gulasch von der Truthahnkeule frisch aus dem Kessel mit Waldpilzen & Spätzle a1 c g i j 4,60 €	Gebackene Calamari mit Aioli, einem buntem Salat & frisch gebackenem Baguette a1 c d g i 8 4,60 €
Menü 2	Asiatische Bratnudeln mit Gemüse, Sprossen & Ei, dazu eine pikante Sojasauce a1 c f 4,60 €	Herzhafter Röstgemüse-Nudelauf mit Mozzarella gratiniert a1 c g i 8 4,60 €	Gebackenes Gemüseschnitzel an gebackenem Knoblauch-Kartoffelecken & glasierten Karotten a1 c g 8 4,60 €	Überbackene Spinat-Gnocchi mit geschmolzenen Tomaten a1 c g 4,60 €	Hausgemachte Gemüselasagne mit Kräuter-Schmandhaube & frischem Rucola a1 c g i 8 4,60 €
Menü 3 (Salat)	Gemischter Salat mit pikanter Ananas, dazu Curry-Dressing g 4,60 €	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette a1 4,60 €	Salat mit Wok-Gemüse, dazu ein Chili-Sweet-Dressing i 4,60 €	Gemischter Salat mit gebratenen Champignons & Tomate, dazu Balsamico-Dressing j 4,60 €	Gemischter Salat mit Fleischbällchen & Cocktailsauce a1 c g 4,60 €
Dessert	Waldmeistergelee mit Vanillesauce & Splittern a1 g 8 4,60 €	Niederländisches Dubbel Vla mit Vanille & Schokolade a1 g 8 4,60 €	Bayrische Creme mit Himbeersauce & frischer Minze a1 g 8 4,60 €	Cremiger Joghurt mit gerösteten Mandeln & Honig a1 g h1 8 4,60 €	Quarkcreme mit Crumble a1 g 8 4,60 €

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!

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:

Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandelblättern (a1 g h1 8)

= vegetarisch!

= vegan!

