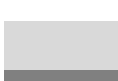
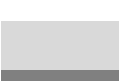
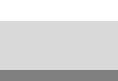
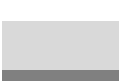
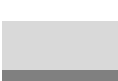


Speiseplan vom 17.08. bis 21.08.2026

Betriebsrestaurant Gasunie Deutschland GmbH & Co. KG



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	17. Aug	18. Aug	19. Aug	20. Aug	21. Aug
Menü 1	Italien: Rigatoni mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Pesto & gehobelem Grana Padano	Schweiz: Geschnetzeltes "Züricher Art" vom Schwein mit Champignons & Rösti	Frankreich: Coq au Vin mit Ratatouille Gemüse, sautierten Perlzwiebeln & Rosmarinkartoffeln	Holland: Gebackenes Fischfilet, Zitronen-Remoulade & Kartoffelsalat	Deutschland: Schnitzel "Jäger Art" mit Pilzrahmsauce, Preiselbeeren & Kartoffelkroketten
	 a1 c g 8	 a1 g i j	 a1 i	 a1 c d g j 8	 a1 i j
	4,60 €	4,60 €	4,60 €	4,60 €	4,60 €
Menü 2	Indonesische Gemüse-Reis-Pfanne "Nasi Goreng" mit gebackenem Blumenkohl & Erdnusssauce	Deutschland: Spinatmaultaschen mit knackigem Gemüse in Rahm	Österreich: Kaiserschmarrn mit Mandeln & Rosinen, dazu Apfelmus & Vanillesauce	Israel: Falafel mit orientalischem Dipp, Hummus & Salat mit Granatapfelsirup, dazu Fladenbrot	Thailand: Buntes Gemüsecurry mit frischen Mungbohnen, geröstetem Sesam & Jasminreis
	 a1 c e g 	 a1 c g 	 a1 c g 	 a1 e f i k 	 j k 
	4,60 €	4,60 €	4,60 €	4,60 €	4,60 €
Menü 3 (Salat)	Italienischer Rucola-Salat mit Tomate & Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurtdressing	Gemischter Salat mit Knoblauchcroutons, Parmesansplittern & French Dressing	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing
	 g 	 a1 h	 g 	 a1 g 	 d
	4,60 €	4,60 €	4,60 €	4,60 €	4,60 €
Dessert	Milchreis mit Himbeersauce	Bananenquark mit Caramel	Kaltschale von der Himbeere	Vanillequark mit frischen Früchten	Knusper Müsli & Joghurt
	 a1 g 8 	 a1 g 8 	 a1 	 g 8 	 a1 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!



DAS WIRD IHNEN SCHMECKEN

Suppe der Woche:
Französische Zwiebelsuppe
mit Käse-Croutons
(a1 g i) 

 = vegetarisch!

 = vegan!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region