

Speiseplan vom 12.10. bis 16.10.2026

Betriebsrestaurant Gasunie Deutschland GmbH & Co. KG



	Montag 12. Okt	Dienstag 13. Okt	Mittwoch 14. Okt	Donnerstag 15. Okt	Freitag 16. Okt
Menü 1	Gulasch von der Truthahnkeule frisch aus dem Kessel mit Waldpilzen & Spätzle a1 c g i j 4,60 €	Bifteki vom Rind mit Schafskäsefüllung, Tomatenreis & Tsatsiki a1 c g 4,60 €	Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce & gebackenen Kartoffel-Knoblauchen, dazu ein kleiner Salat a1 c g i 8 4,60 €	Döner-Teller vom Hähnchen mit Pommes frites, dazu Krautsalat & eine hausgemachte Sauce a1 g i j 8 4,60 €	Gebackene Calamari mit Aioli, einem buntem Salat & frisch gebackenem Baguette a1 c d g i 8 4,60 €
Menü 2	Gebackenes Gemüseschnitzel an Kräutersauce mit Kartoffelecken & glasierten Karotten a1 c g 8 4,60 €	Gegrillter Halloumi auf buntem Ofengemüse mit Kräuter-Couscous & Minz-Joghurt-Dip a1 g 4,60 €	Herzhafter Wurzelgemüse-Kartoffelaufbau mit Schweizer Käse gratiniert a1 c g i 8 4,60 €	Hausgemachte Gemüselasagne mit Kräuter-Schmandhaube & frischem Rucola a1 c g i 8 4,60 €	Überbackene Spinat-Gnocchi mit geschmolzenen Tomaten a1 c g 4,60 €
Menü 3 (Salat)	Mexikanischer Salatteller mit Mais, Kidneybohnen, Avocado-creme & Tortilla-Chips, dazu Limetten-Dressing - 4,60 €	Rote-Bete-Carpaccio auf jungen Blattsalaten mit Ziegenkäse, Walnüssen & Honig-Dressing a1 g h3 4,60 €	Sommerlicher Nudelsalat mit Basilikumpesto, getrockneten Tomaten & Rauke, dazu gebratene Hähnchenstreifen c g 4,60 €	Orientalischer Couscous-Salat mit Minze, Granatapfelkernen & gerösteten Mandeln a1 h1 4,60 €	Bunte Salate mit Matjesfilet "Hausfrauenart", Apfel & Zwiebeln, dazu Baguette a1 d g 2 4,60 €
Dessert	Karamellpudding mit Vanillesauce g 4,60 €	Quark-Apfel-Dessert mit Walnüssen g h3 8 4,60 €	Joghurt mit Müsli & Beeren g 8 4,60 €	Zitronenmousse mit weißen Schokoladenraspeln a1 g 8 4,60 €	Beerenkompott mit Vanille Crumble a1 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 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:

Kartoffelcremesuppe mit Frühlingslauch (g i)



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region