



Betriebsrestaurant Millionenbau



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
frisch-lecker-scharf	Italienischer Pastasalat mit Olivenöl - Balsamico - Grillgemüse - Datteltomaten - Basilikum - Baby Mozzarella und hausgebackenes Oliven Ciabatta				
Salat	Regionales und saisonales Salatbuffet klein 1,40 € / groß 4,60 €				
Suppe	rote Linsensuppe mit Balsamico 1, 2, 3, 5, Se, So2, G1, G3, s, a 0,70 €	Flädlesuppe mit Schnittlauch Ei, L, Se, G1 0,70 €	Pfifferling Creme Suppe mit Petersilie L, Se 0,70 €	Tomatensuppe mit Ruccola Se 0,70 €	Tagessuppe 0,70 €
Heimatküche	Höhlzfällersteak mit Paprika und Speck Frühlingslauch und Zwiebelsauce Se, G1, s 4,90 €	großer bunter Salat mit Himbeer Dressing und Rodeo Ochsenfetzen dazu Kräuter Dip L, Se, Sn, G1 6,00 €	Chicken Crossies mit 2erlei Saucen 3, Ei, L, Sn 4,80 €	geröstete Maultaschen mit Ei gebraten, dazu Bratenjus oder Tomatensauce (auch Vegetarische) Ei, L, Se, G1, s 4,20 €	die 5 Köstlichkeiten der WMF Gastronomie Fisch - Schnitzel - Pasta Vegan und Vegetarisch 1 Tablett für 4 € Ei, F, Sb, L, Se, Sn, G1 4,00 €
Beilagen	Spätzle Ei, G1, G5 0,90 € Schupfnudeln G1 1,00 €	Westernkartoffeln G1 1,00 € Spätzle Ei, G1, G5 0,90 €	Spätzle Ei, G1, G5 0,90 € Pommes Frites 1,10 € Bio Basmatireis 1,00 €	Kartoffelsalat Se 1,40 € Spätzle Ei, G1, G5 0,90 € Kartoffelpüree 3, 5, L, So2 1,00 €	Drillinge 0,90 € Pommes Frites 1,10 €
Gemüse	buntes Karottengemüse Se 1,00 €	Bio Mais mit Schnittlauch Se 1,00 €	gegrillte Bio Zucchini 1,00 €	Gemüse gegrillt 0,90 €	Tagesgemüse 0,90 €
Sauce	Bratensauce extra 0,30 €				
Die Komponenten mit -Logo entsprechen dem „DGE Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.					
	Indisches Blumenkohl Tikka Masala Curry mit Sojade Dip und Basmati Vollkornreis Sb, Se 4,80 €	Green Mountain "No Chicken" Burger Sesam Bun mit Avocado, Mango Chutney und Westernkartoffeln 3, Sb, Sa, G1, G3, G4 5,50 €	Seehecht mit Kräutern mariniert aus dem Ofen auf Gersten Zucchiniirisotto mit Paprikaschaum 3, F, L, Se, G3 5,80 €	2 Kartoffel Hirse Rösti auf gegrillten Paprika Zucchini, Aubergine Rucola, Erdnuss Dip 1, 3, En, Se, Sn, G4, Sf1 4,60 €	2 Putenmedaillons mit Pfeffersauce, Bandnudeln und Bio Erbsen Natur 3, Ei, L, Se, G1 5,40 €
Ofach guaad	bunter Blattsalat mit Fisch Nuggets, Aioli Ei, F, Sb, L, Sn, G1 4,80 €	2 Grießschnitten m. Zwetschgenröster Ei, L, G1 3,60 €	Kartoffel Lauchgratin mit Gemüse und Blattsalat 3, 4, L, Se, Sn 4,20 €	Rind Leber "Berliner Art" mit KA- Püree Se, G1 4,80 €	Geschlossen
Auf die Hand	die Linie Auf die Hand bleibt geschlossen				
	Tobleronecreme garniert Ei, Sb, L, Sf1 1,20 € Fruchtsalat 1,30 €	Bananen Schoko Creme garniert Sb, L 1,20 € Fruchtsalat 1,30 €	hausgemachtes Erdbeer Tiramisu Ei, L, G1, s, a 1,20 € Fruchtsalat 1,30 €	Schwarzwälder Kirsch Dessert mit Rum 1, Ei, Sb, L, G1, G5, a 1,20 € Fruchtsalat 1,30 €	Überraschungs Dessert 7 1,00 € Fruchtsalat 1,30 €
	vegetarisch		vegan		glutenfrei
DE-ÖKO-006					

Legende der Zusatzstoffe und Allergene: 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel(n), 10 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, G1 - Weizen, G2 - Roggen, G3 - Gerste, G4 - Hafer, G5 - Dinkel, G6 - Kamut, Ei - Eier, L - Milch (einschließlich Laktose), F - Fisch, K - Krebstiere, En - Erdnüsse, Sb - Sojabohnen, Sf1 - Mandeln (Schalenfrüchte), Sf2 - Haselnüsse (Schalenfrüchte), Sf3 - Walnüsse (Schalenfrüchte), Sf4 - Cashewnüsse (Schalenfrüchte), Sf5 - Pecanüsse (Schalenfrüchte), Sf6 - Paranüsse (Schalenfrüchte), Sf7 - Pistazien (Schalenfrüchte), Sf8 - Macadamia (Schalenfrüchte), Se - Sellerie, Sn - Senf, Sa - Sesamsaat, So2 - Schwefeldioxid, B - Lupinen, W - Weichtiere, s - Schweinefleisch, a - Alkohol

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an. Änderungen vorbehalten. **Wir wünschen einen guten Appetit!**

