



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Speisekarte Montag 10.2. bis Freitag 14.2.2024

Montag:



Hokifilet (MSC) „Müllerin Art“ mit Gurkensalat,
Kartoffeln und Senfsauce
Mango Joghurt a, a1, d, g, j

7,90 €

Pikantes Rinderhacksteak mit Kartoffel-Tortilla, Oliven,
getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan a, a1, c, g

8,90 €

Kartoffel-Tortilla mit Oliven, getrockneten Tomaten, Rucola
und Parmesan, Tomaten Pesto g

5,90 €

Dienstag:

Gyros-Spießbraten (Schwein) mit Balkan Gemüse und Kroketten j 7,90 €



Falafel mit Pfannengemüse (Romanbohnen, Karotten und Broccoli)
und Joghurt-Minze-Dip

Birne a, a1, a4, g, h, h1, h4, j, k, f

7,90 €

Mittwoch:



Rindergeschnetzeltes mit Reis und Karotten, Weißkohlsalat
Schokoladenpudding ^{2, 3, a, a1, g} 7,90 €

Sauerfleisch mit Bratkartoffeln, Remouladen Sauce und Salatbeilage ^c 7,90 €

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Weißbrot und Salat ^{a, a1, d, g, j} 7,90 €

Donnerstag:

Spaghetti Bolognese mit geriebenen Parmesan ^{a, a1, c, g} 7,90 €

Küstenbackfisch (MSC) im Bierteig mit Kartoffel-Gurkensalat,
Hausfrauen Sauce ^{a, a1, a2, a3, a4, c, g, d, b, i, j, f} 7,90 €



„One-Pot-Linsen-Pasta“ Linsenpasta mit
Gabelspaghetti (Zwiebeln, Spinat, Tomaten, Sojasauce und Käse)
Pfersichquark ^{a, a1, c, f, g, j, k, m} 5,90 €

Freitag:

Hähnchenbrust mit Putenschinken, Ananas und Gouda
überbacken „Hawaii“ dazu Buttererbsen und Pommes ^g 7,90 €



Kichererbsen-Möhrensuppe mit Avocado, Zitrone und
Vollkornbrötchen
Clementine ^{3, 15, a, a1, a2, a3, a4, c, e, f, g, h, h1, h2, h3, h4, h5, h6, h7, h8, i, k} 5,90 €

Achtung!!

**Auf Nachfrage erhalten Sie zu allen Gerichten der
DGE-Menülinie Rohkostsalat.**