

Speisenplan Betriebs-Casino DWD

44 KW	Montag 28.10.24	intern	extern	Dienstag 29.10.24	intern	extern	Mittwoch 30.10.24	intern	extern	Donnerstag 31.10.24	intern	extern	Freitag 01.11.24	intern	extern	
	Tagessuppe	0,70	0,90	Tagessuppe	0,70	0,90	Tagessuppe	0,70	0,90	Tagessuppe	0,70	0,90	Tagessuppe	0,70	0,90	
Gericht 1 inkl. Suppe							Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Auberginen, Zucchini, Tomate, Zwiebel und Paprika V, a) a,c,g,i	4,50	5,90							
Job & Fit	Blumenkohl-Kartoffelcurry mit Karotten, Lauch und Sellerie in Kokosmilch auf kl. Reissoclet Vg, a) a,f	4,50	5,90	Gemüseglasch (Karotten, Sellerie, Kichererbsen, Kidneybohnen, Erbsen, Brokkoli, Zwiebel) mit Salzkartoffeln V	4,50	5,90	Hähnchenbruststreifen "Thai Green Curry" mit Sprossen, Paprika, Thai Basilikum und Langkornreis G	5,90	7,30	Veganer weißer Bohneneintopf "Serbische Art" mit Karotten, Lauch, Sellerie, Liebstöckel und Vollkornbaguette a) a,a) b,i	4,50	5,90	Vegetarische Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Parboiled Reis oder Kartoffeln V, a) a,c,g	4,50	5,90	
Dazu:										mit Bockwurst mit Rindwurst	5,90 6,20	7,30 7,60				
Gericht 2 inkl. Suppe	Wetterauer Wildbratwurst an leichter Wacholdersauce mit Kartoffelpüree W,S,g, j	5,90	7,30	Hessischer Sauerbraten vom Rind nach Art des Hauses, mit Salzkartoffeln R,3	5,90	7,30				Cordon Bleu vom Schwein (mit Schinken und Käse gefüllt) mit Salzkartoffeln und Rahmsauce S, a) a,c,g	5,90	7,30	Gedünstetes Seelachsfilet mit Parboiled Reis und mediterraner Tomaten-Sugo F	5,90	7,30	
Extra Gericht	siehe Tages-Aushang im Restaurant			Wildragout "Diana" (Hirsch, Reh) mit Waldpilzen, Spätzle und Preiselbeeren W,a) a,c,g	8,90	10,30	siehe Tages-Aushang im Restaurant			Serbischer Bohneneintopf mit Gemüsewürfel und Fleischbrühe gekocht und einem Brötchen 3,8,S,a) a	4,80	6,20	siehe Tages-Aushang im Restaurant			
Dazu:										mit Bockwurst mit Rindwurst	6,10 6,40	4,50 7,80				
	Die Komponenten mit dem Job&Fit 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.				Bitte bedienen Sie sich an unserem täglich frischen Salatbuffet, frischem Obst, Obstspezialitäten oder Dessert				intern	extern	Beilage Gemüsebeilage	1,20	1,30	Öffnungszeiten: 06:30 - 14:30 Uhr Mittagessen: 11:30 - 13:30 Uhr		

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

a) Glutenthaltiges Getreide a. Weizen b. Roggen c. Gerste d. Hafer b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch, Lactose h) Schalenfrüchte a. Mandel b. Haselnuss c. Walnuss d. Cashew e. Pecanuss f. Paranuss g. Pistazie h. Macadamia i. Queenlandnuss j) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Lupinen m) Weichtiere n) Schwefeldioxid und Sulfite vg) vegan S) Schwein (L) Lamm (G) Geflügel (R) Rind (W) Wild (F) Fisch (V) Vegetarisch (A) Alkohol
Unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Allergene enthalten, die im Produktionsprozess verwendet wurden

Hinweis: Lebensmittel, die Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten, sind mit den entsprechenden Nummern versehen

1=mit Farbstoff 2= mit Konservierungsstoff 3= mit Antioxidationsmittel 4= mit Geschmacksverstärker 5= geschwefelt, 6= geschwärzt 7= gewachst 8= mit Phosphat 9= mit Süßungsmittel 10= enthält eine Phenylanquelle 11=kann bei übermäßigem Verzehr abführen