

Speisenkarte - Mitarbeiterrestaurant Außenstellen

vom 12.12. – 16.12.2011



Montag, 12.12.2011	Fett	kcal	Preis in €	Dienstag, 13.12.2011	Fett	kcal	Preis in €	Mittwoch, 14.12.2011	Fett	kcal	Preis in €	Donnerstag, 15.12.2011	Fett	kcal	Preis in €	Freitag, 16.12.2011	Fett	kcal	Preis in €
Suppe				Suppe				Suppe				Suppe				Suppe			
Geflügelkraftbrühe mit Nudeln	5,0	75	0,75	Kokos-Currysuppe mit Mango	5,0	95	0,75	Spargelcremesuppe mit Croûtons	4,0	75	0,75	Soljanka mit Sauerrahm	6,0	85	0,75	Maiscremesuppe mit Koriander	6,0	85	0,75
Stammessen oder alternativ Stammsalat				Stammessen oder alternativ Stammsalat				Stammessen oder alternativ Stammsalat				Stammessen oder alternativ Stammsalat				Stammessen oder alternativ Stammsalat			
Grüne Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln, Knackwurst (2,3,7) und Brötchen oder Brot	19,5	680	2,50	Gebratene Schweineleber mit Zwiebelsoße, Rotkohl und Kartoffelpüree	18,5	825	2,50	Rührei mit Schinkenwürfeln (2,3,7) und Schnittlauch an Rahmspinat mit Salzkartoffeln (3)	16,5	760	2,50	Original Thüringer Rostbratwurst (2,3,7) an Senfbratensoße mit Bayerischkraut und Petersilienkartoffeln (3)	22,5	980	2,50	Gebratenes Pangasiusfilet mit Petersiliensoße, Buttermöhren und Salzkartoffeln (3)	19,0	790	2,50
Wahlessen				Wahlessen				Wahlessen				Wahlessen				Wahlessen			
Putenbruststeak mit Pfirsich und Käse überbacken auf Curryrahm, dazu Brokkoligemüse-Wildreismischung	24,0	995	3,70	Kasselerbraten (7) in Rotweinsoße mit Bohnengemüse und Petersilienkartoffeln	21,5	945	3,70	Paniertes Schweineschnitzel an Bratensoße mit Cremechampignons und Grillkartoffelecken	34,0	1035	3,70	Gebratener Leberkäse (2,3,7) mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Bauernsalat	33,5	1180	3,70	Weißes Lammragout mit Silberzwiebeln, Tomaten und Stauden-Sellerie, mit Fetakäse gratiniert, dazu Salzkartoffeln (3)	21,0	885	3,70
Vegetarisches Essen / Vollwert				Vegetarisches Essen / Vollwert				Vegetarisches Essen / Vollwert				Vegetarisches Essen / Vollwert				Vegetarisches Essen / Vollwert			
Mit Frischkäse gefüllte Rösttoppers auf Spinatschaumsoße und ein kleiner Tomatensalat	17,0	680	2,95	Herzhafte Pfannkuchen gefüllt mit Gartengemüse, dazu Frischkäsesoße und Orangen-Chicoréesalat	14,0	685	2,95	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker-Zimtmischung	12,5	650	2,50	Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung auf fruchtiger Tomatensoße und Reibekäse	16,0	745	2,95	Hausgemachter Kräuter-Gemüserösti mit pikantem Kresseschmand	14,0	645	2,95
Dessert				Dessert				Dessert				Dessert				Dessert			
Waldfruchtpudding mit Vanillesoße	3,1	105	0,75	Apfel-Marzipancreme	10,0	195	0,75	Himbeerjoghurt	3,1	100	0,75	Milchreis mit Apfelmus, dazu Zucker und Zimt	4,0	160	0,75	Stracciatellacreme mit Schokoladensoße	3,6	160	0,75

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe Nr. 1-14 entnehmen Sie bitte dem Aushang in der Kantine.

A Vattenfall company



Wir sind zertifiziert
Regelmäßige
freiwillige Überwachung

Arbeitssicherheit
BS OHSAS 18001:2007

Umweltmanagement
ISO 14001:2004

Qualitätsmanagement
ISO 9001:2008

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!
Alle Speisen werden mit jodiertem Salz zubereitet.
Änderungen sind vorbehalten.