

Betriebsrestaurant Millionenbau



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
frisch-lecker-scharf 3,80 €	Kartoffeleintopf mit Steckrüben - Karotte - Lauch und Selleriewürfel, frischer Majoran und Gartenkresse auf Wunsch mit Lachstatar # Brotkorb <small>3, Ei, F, L, Se, Sa, G1, G3, G4, G5</small>				
Salat	Regionales und saisonales Salatbuffet klein 1,40 Euro / groß 4,00 Euro				
Suppe	Grießklößchen Suppe mit Schnittlauch <small>Ei, L, Se, G1, G3, G4</small>	Blumenkohlcreme Suppe mit Croutons <small>L, Se, G1</small>	Norwegische Fischsuppe mit Shrimps <small>5, K, Ei, F, L, Se, So2, W, G1, G3, G4, a</small>	schwäbische Flädlesuppe <small>Ei, L, Se, G1, G3, G4</small>	Tagessuppe
Heimatküche	geröstete Maultaschen mit Ei und Tomatensauce <small>Ei, Se, G1</small>	Putendöner mit Pommes Frites, Salat Joghurt Dip und Zwiebeln <small>3, 4, L, Se</small>	24 h Barbecue Ribs vom Charolais Ochsen Barbecue und Kalbs Jus <small>1, 3, 4, 5, Ei, L, Se, Sn, So2, a</small>	Peters Linsen mit 1 Paar Saiten und gerauchtem Bauch vom Strohschwein <small>1, 2, 3, 5, So2, G1, G3, s, a</small>	Freitagsbüffet 1 Teller 3 €
Beilagen	Kartoffelsalat Teigwaren <small>Se, Ei, G1</small>	Pommes Frites Bio Parboiled Reis Fladenbrot <small>Sa</small>	Kartoffelpüree <small>L</small> Rosmarinkartoffeln Spätzle <small>3, 4, Se, Ei, G1, G5</small>	Spätzle Salzkartoffeln 1 Teller Linsen <small>G1</small>	Salzkartoffeln Bio Penne
Gemüse	Bio Brokkoli mit gerösteten Mandeln <small>Sf1</small>	gegrillte Bio Zucchini <small>3, 4, Se</small>	Bio Mais mit frischen Kräutern <small>Se</small>	Bio Blattspinat mit Zwiebeln	Tagesgemüse
Sauce	Bratensauce extra 0,30 €				
	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Bergkäse überbacken Kalbsjus und bunter Beilagensalat <small>3, 4, Ei, L, Se, Sn, G1, G5, a</small>	Bio Vollkorn Spaghetti Bio Zucchini, Sesamtofu Hanfsamen und Mandel Sesam Schaum <small>Sb, Sn, G1, Sf1</small>	Bratkartoffeln mit Karotte, Lauch, Sellerie Brokkoli, Blumenkohl vegane Bratensauce auf Wunsch Spiegeleier <small>Ei, Se</small>	Skrei Filet aus dem Ofen auf Blattspinat Salzkartoffeln und Tomatenschaum <small>F</small>	Penne "all Arrabiata" mit Paprika - Zucchini Würfel, Bio Parmesan und Tomatensauce (leicht scharf) <small>Se, G1</small>
Aktionstheke	Wildschwein Braten aus dem Ulmer Forst mit Apfelrotkraut, Kartoffelknödel, Bio Preiselbeeren und Pilzrahmsauce <small>2, 5, 9, Se, L</small>				
Auf die Hand	Wrap "Tex Mex" mit Bio Mandelmus, Paprikastreifen, Blo Mais, Avocado und buntem Quinoa gefüllt - Ednuss Soja Dip <small>1, 3, 4, En, Sb, Se, Sn, Sa, G1, Sf1, a</small>				
Süße Ecke	Bananen Schoko Creme garniert Fruchtsalat <small>Sb, L</small>	Weißer Schokomousse Orangenkompott Fruchtsalat <small>Sb, L, a</small>	Grießflammerie mit Himbeersauce Fruchtsalat <small>Ei, L, G1</small>	Erdnuss Schokocreme mit Caramel Fruchtsalat <small>En, Sb, L</small>	Dessertbüffet Fruchtsalat
	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!**

