WOCHENSPEISEPLAN

06.01 – 10.01.2025

MONTAG

Feiertag

DIENSTAG

Fleisch & Fisch

Schweinebraten * mit Blaukraut und Kartoffelknödel 1.1) 1.3) 3) 7) 9) 12) h) S)

Vegetarisch

Sellerieschnitzel mit Kartoffelpüree * und buntem Krautsalat * 1.1) 3) 7) 9) 11)

Bowl Kreationen

Buchweizen und Grünkohl * 10)

Toppings wahlweise

Sesam Karottensticks * 11)

Kichererbsen Polenta

MITTWOCH

Fleisch & Fisch

Rindfleischpflanzerl mit Bratensauce, Wirsinggemüse und Salzkartoffeln * 1.1) 3) 7) 9) 10) 12) R)

Vegetarisch

Spinatknödel mit Nussbutter, konfierten Tomaten und Gurkensalat 1.1) 3) 7) e)

Bowl Kreationen

Nasi Goreng * 6) 8.2) 9) 11)

Toppings wahlweise

Gebratener Curry Tempeh 1) 6) 10) 11) 13)

Marinierte Clementine

DONNERSTAG

Fleisch & Fisch

Orangenhähnchen * mit Reis und Beilagensalat * 6) 9) G)

Vegetarisch

Gegrilltes Wintergemüse * mit Quinoa und Rote Bete Hummus 9) 11)

Bowl Kreationen

Tandoori Kichererbsen 8.2) 8.8) 10) g)

Toppings wahlweise

Zucchini, Karotten * Bratlinge 1.4)

NoChicken ** 10)

FREITAG

Fleisch & Fisch

Seelachs ** mit Kürbiskernpanade, Kartoffelpüree * und Grünkohl mit Apfel 1.1) 3) 4) 6) 7)

Vegetarisch

Chili sin Carne mit Sonnenblumenhack, Reis und Beilagensalat * 9)

Bowl Kreationen

Asian Delight 6) 11)

Toppings wahlweise

Samen Saaten Steak 1.4) 6) 10) 11)

Brokkoli Tempura 1.1) d)

Preise

Menülinie 1 Fleisch & Fisch

Ermäßigt[E)] ..... **6,90 €**

Externe Gäste ..... **9,90 €**

Menülinie 2 Vegetarisch

Ermäßigt[E)] ..... **4,90 €**

Externe Gäste ..... **7,90 €**

Menülinie 3 Bowl Kreationen

Ermäßigt[E)] ..... **6,90 €**

Externe Gäste ..... **9,90 €**

Restlos Genießen

Ermäßigt[E)] ..... **1,00 €/100g**

Externe Gäste ..... **1,30 €/100g**

Und eine tägliche Auswahl an Gemüse, Salaten, Desserts sowie eine Tagessuppe.

Änderungen vorbehalten.

Vegetarisch Vegan

[E]Beschäftigte Freistaat Bayern

Allergene: 1) Gluten 1.1) Weizen 1.2) Roggen 1.3) Gerste 1.4) Hafer 1.5) Dinkel 2) Krebstiere 3) Eier 4) Fisch 5) Erdnüsse 6) Soja 7) Milch 8) Schalenfrüchte 8.1) Haselnüsse 8.2) Kaschunnüsse 8.3) Pecannüsse 8.4) Paranüsse 8.5) Pistazien 8.6) Macadamianüsse 8.7) Mandeln 8.8) Walnüsse 9) Sellerie 10) Senf 11) Sesam 12) Schwefel & Sulfite 13) Lupinen 14) Weichtiere

Konservierungsmittel und Zusatzstoffe: a) Farbstoffe b) Konservierungsstoffe c) Antioxidationsmittel d) Säuerungsmittel e) Säureregulatoren f) Emulgatoren g) Stabilisatoren h) Verdickungsmittel

Fleischsorte: R) Rind S) Schwein G) Geflügel

Wir sind mit dem silbernen Bio-Siegel zertifiziert und verwenden daher überwiegend Bio-Zutaten (50 - 89 %).

Regionalität ist uns ebenfalls sehr wichtig, daher:

- kaufen wir zusätzlich Zutaten in **Bayerischer Bio-Siegel Qualität** ein.
- *kaufen wir verfügbare Produkte in **Geprüfter Qualität Bayern** (konventionell) ein.

Tierische Produkte und Nebenerzeugnisse kaufen wir nur in Bio-Qualität ein.

** konventionell

Die genaue Auflistung der Zutaten, die wir in Bayerischer Bio-Siegel Qualität oder in Geprüfter Qualität Bayern einkaufen, finden Sie auf der nächsten Seite im "Einkaufskorb der Woche".

Wir setzen GQ-Produkte hergestellt aus dem Programm „Geprüfte Qualität Bayern" aus den GQ-Produktbereichen „Veredelungskartoffeln" und „Gemüse einschließlich Salate" ein. Darunter fallen: Karotten, Blaukraut, Pastinaken, Hokkaido Kürbis und Kartoffeln.

DE-ÖKO-006

Unser Einkaufskorb der Woche

Bio
50–89 %

GEPRÜFTE QUALITÄT BAYERN

- Kartoffeln
- Karotten
- Hokkaido Kürbis
- Blaukraut
- Pastinaken

www.gq-bayern.de

FÜR GEMÜSE EINSCHLIESSLICH SALATE
www.gq-bayern.de

FÜR VEREDELUNGS-KARTOFFELN
www.gq-bayern.de

GQ-Produkte hergestellt aus dem Programm „Geprüfte Qualität Bayern“,
GQ-Produktbereiche „Veredelungskartoffeln“, „Gemüse einschließlich Salate“

BIO-BAYERN-SIEGEL

- Rinderhackfleisch

Wir verwenden das silberne Bio-Siegel.

Alle verbleibenden Zutaten werden in Bio-Siegel-Qualität eingekauft.
Ausnahmen: NoChicken, Fisch (konventionell aus nachhaltigem Fischfang)

DE-ÖKO-006

WOCHENSPEISEPLAN

13.01 – 17.01.2025

MONTAG

Fleisch & Fisch

Geflügelbällchen mit Pastinaken-Kartoffelpüree und weißer Sauce [1.1) 1.4) 3) 7) 9) d) f) G)]

Vegetarisch

Gemüsepfanne griechischer Art mit Quinoa und Tzatziki [7)]

Bowl Kreationen

Platterbsen mit Gemüse [6)]

Toppings wahlweise

Pulled Pilz

Falafel [1.1)]

DIENSTAG

Fleisch & Fisch

Tagliatelle mit Tomatensauce und Seelachsfilet ** [1.1) 4)]

Vegetarisch

Pasta mit Linsen Bolognese und Parmesan [1.1) 7) 9)]

Bowl Kreationen

Chopped Salad [1.2) 8.1) 8.2) 8.7) 8.8) 11)]

Toppings wahlweise

Saure Brombeeren

Gegrillte Zucchini

MITTWOCH

Fleisch & Fisch

Rindergulasch mit Bulgur und saisonalem Beilagensalat [1.1) R)]

Vegetarisch

Ofenkartoffel Gemüsetaler mit Rote Bete Sauce [1.1) 3) 9)]

LIVE COOKING

Gebratene Mie Nudeln mit Gemüse und Tofu [1.1) 6) 11)]

DONNERSTAG

Fleisch & Fisch

Rindfleisch-Cevapcici mit Paprikareis und Ajvar [1.1) 3) 9) d) R)]

Vegetarisch

Weiße Bohnen mit Red Curry, Quinoa und saisonalem Beilagensalat [6) f) g)]

Bowl Kreationen

Sweet Potatoes & Roasted Pumpkin [6) 8.7) c) g)]

Toppings wahlweise

Kohlrabi, Estragon, Orangensud

Gebratener Pak Choi mit Sesam [11)]

FREITAG

Fleisch & Fisch

Gebackene Hühnerkeulen mit Ofenkartoffeln und BBQ Salsa [G)]

Vegetarisch

Maultaschen mit Kartoffelsalat und Zwiebelschmelze [1.1) 3) 7) 9) 10)]

Bowl Kreationen

Linsenpasta & Himbeer-Salat [1.1) 8.2)]

Toppings wahlweise

gebackener, marinierter Tofu [6)]

Gebratener Curry Tempeh [1) 6) 10) 11) 13)]

Preise

Menülinie 1 Fleisch & Fisch

Ermäßigt[E)] ..... **6,90 €**

Externe Gäste ..... **9,90 €**

Menülinie 2 Vegetarisch

Ermäßigt[E)] ..... **4,90 €**

Externe Gäste ..... **7,90 €**

Menülinie 3 Bowl Kreationen

Ermäßigt[E)] ..... **6,90 €**

Externe Gäste ..... **9,90 €**

Restlos Genießen

Ermäßigt[E)] ..... **1,00 €/100g**

Externe Gäste ..... **1,30 €/100g**

Und eine tägliche Auswahl an Gemüse, Salaten, Desserts sowie eine Tagessuppe.

Änderungen vorbehalten.

Vegetarisch Vegan

[E]Beschäftigte Freistaat Bayern

Allergene: 1) Gluten 1.1) Weizen 1.2) Roggen 1.3) Gerste 1.4) Hafer 1.5) Dinkel 2) Krebstiere 3) Eier 4) Fisch 5) Erdnüsse 6) Soja 7) Milch 8) Schalenfrüchte 8.1) Haselnüsse 8.2) Kaschunnüsse 8.3) Pecannüsse 8.4) Paranüsse 8.5) Pistazien 8.6) Macadamianüsse 8.7) Mandeln 8.8) Walnüsse 9) Sellerie 10) Senf 11) Sesam 12) Schwefel & Sulfite 13) Lupinen 14) Weichtiere

Konservierungsmittel und Zusatzstoffe: a) Farbstoffe b) Konservierungsstoffe c) Antioxidationsmittel d) Säuerungsmittel e) Säureregulatoren f) Emulgatoren g) Stabilisatoren h) Verdickungsmittel

Fleischsorte: R) Rind S) Schwein G) Geflügel

Wir sind mit dem silbernen Bio-Siegel zertifiziert und verwenden daher überwiegend Bio-Zutaten (50 - 89 %).

Regionalität ist uns ebenfalls sehr wichtig, daher:

- kaufen wir zusätzlich Zutaten in **Bayerischer Bio-Siegel Qualität** ein.
- *kaufen wir verfügbare Produkte in **Geprüfter Qualität Bayern** (konventionell) ein.

Tierische Produkte und Nebenerzeugnisse kaufen wir nur in Bio-Qualität ein.

** konventionell

Die genaue Auflistung der Zutaten, die wir in Bayerischer Bio-Siegel Qualität oder in Geprüfter Qualität Bayern einkaufen, finden Sie auf der nächsten Seite im "Einkaufskorb der Woche".

Wir setzen GQ-Produkte hergestellt aus dem Programm „Geprüfte Qualität Bayern" aus den GQ-Produktbereichen „Veredelungskartoffeln" und „Gemüse einschließlich Salate" ein. Darunter fallen: Karotten, Blaukraut, Pastinaken, Hokkaido Kürbis und Kartoffeln.

DE-ÖKO-006