

Speiseplan Food Court

14.01. – 18.01.2019

A	Bircher Müsli mit Naturjoghurt, Haselnüssen, Sultaninen und frischen Früchten der Saison	g,l,m,n,o,s,x/15	2,20 €
C	Naturjoghurt mit Honig, Amaranth und frischer Zitronenmelisse	l,s	1,90 €
D	Vollkorntoast mit Räucherlachs, Avocadofrischkäse, Salat, Tomaten und frischem Dill	e,f,g,l,o,s,3	4,50 €
E	Buttercroissant belegt mit Leerdamer, garniert mit Tomate und Salatgurke	e,g,l	3,70 €
F	Italienische Frühstücksvariation mit Fenchelsalami, Prosciutto cotto, Parmaschinken, Gorgonzola dazu Brotauswahl	g,l,m,n,o/1,2,3	6,00 €
G	Putenschinken Wrap, Weizentortilla gefüllt mit geräuchertem Putenschinken, knackigem Eissalat, Tomaten und Mais	d,e,g,l,x	3,90 €
H	Caesar Salad vegetarisch Romanasalat mit Parmesandressing, Brotcroûtons und Ciabatta	e,g,l,x/1	3,50 €
I	Tatar von der geräucherten Forelle mit Avocado, auf Blattsalaten, dazu Granatapfel-Chili-Dip und Käse Cracker	e,f,g,l,m,n,o,s/1	6,50 €
I	Kalbstafelspitz in Kürbiskernöl und Zitronenpfeffer mariniert mit Wildkräutersalat und schweizer Wurzelbrot	g,m	5,40 €
J	Glasnudelsalat vegetarisch mit gebratenem Gemüse und Sojasprossen	g,i,m,o/2,3,4	3,50 €
K	Ofenfrische Breze mit Kräuterfrischkäse und Butter	g,l,o	1,80 €

Es handelt sich um Endpreise, die für Interne Mitarbeiter sowie Externe Mitarbeiter gleichermaßen gültig sind

Zusatzstoffe:

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 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 Alkohol, 12 mit Nitritpökelsalz, 13 mit Chinin, 14 mit Milcheiweiß, 15 koffeinhaltig

Allergene:

d. Senf, e. Eier, f. Fische, g. Glutenhaltiges Getreide, i. Sellerie, k. Krebstiere, l. Milch und Milchprodukte (Laktose), m. Sesamsamen, n. Erdnüsse, o. Soja, p. Lupinen, s. Schalenfrüchte (Nüsse), x. Schwefeldioxid und Sulfit, w. Weichtiere