

	Montag 17.12.2018	Dienstag 18.12.2018	Mittwoch 19.12.2018	Donnerstag 20.12.2018	Freitag 21.12.2018
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Vorspeisen	Hausgemachter Hummus mit Chili, Sesam und Wurzelbrot (g,o,l,i,s,m)* 2,60 €	Bunter Kartoffelsalat mit Radieschen und geräucherter Pfeffermakrele (f)* 3,15 €	Eingelegter Serviettenknödel mit Emmentaler und Petersiliendressing (g,l,e,m,n,o,s)* 1,95 €	Feldsalat mit gehobeltem Parmesan, Croutons und Balsamicodressing (g,l)* 2,50 €	Nudelsalat mit Lyonern, Karotten, grünen Erbsen und Sauerrahmmarinade (3,4,8,12,g,l)* 1,85 €
Hauptgerichte	Cordon bleu von der Putenbrust mit Zitrone (3,8,12,g,l,o,s,i,d,e)* 3,50 €	Hausgemachter Spießbraten mit Gurken und Speck auf pikanter Sauce (3,8,12,d,g)* 3,70 €	Zwei Stück Kalbfleischpflanzerl mit Wirsinggemüse (g,l,e,s,o,d,i)* 4,20 €	1/4 Weihnachtsente auf Thymiansauce (g)* 4,65 €	Kabeljaufilet in der Kräutereihülle gebraten auf Tomaten-Basilikumragout (f,e,g)* 4,35 €
	Thüringer Rostbratwurst mit Fasssauerkraut (3,8,9,12,d,i)* 2,35 €	Zwei Stück Spiegeleier mit Rahmspinat (e,g,l)* 2,30 €	Paprikaschote mit Bulgur, Gemüse und Hirtenkäse gefüllt auf Schmortomaten (g,l,i)* 3,10 €	Piccata von der Aubergine auf weißen Bohnengemüse und Walnuss-Basilikumpesto (s,g,e,l)* 3,95 €	Grießbrei mit Zimt-Zucker und Butter (g,l,e)* 2,00 €
Aktion Pasta/Pizza	Flammkuchen mit Creme fraiche, Kräuterseitling und roten Zwiebeln (g,l)* 4,20 €	Rigatoni mit würzigem Kürbis-Orangenragout, (g,l)* 0,70 € per 100 gr	Pizza mit Thunfisch, Oliven und Artischocken (6,f,g,l)* 4,25 €	Papardelle mit geschmortem Wildschweinragout, grünem Pfeffer und Tomaten, (g,i,l)* 1,10 € per 100 gr	Pizza Quattro formaggi (g,l)* 4,00 €
Aktion Grill/Wok	Gebrautes Asiagemüse mit Baupilzen, Riesengarnelen und Ingwer-Sojasauce, (2,3,9,10,g,o,i,k)* 1,20 € per 100 gr	Gegrillte Hähnchenbrust auf fruchtiger Curry-Kokossauce (g,e,l,i,o)* 3,10 €	Geschmortes Rindfleisch mit Broccoli, roten Zwiebeln und scharfer Chilisauce, (o,g)* 1,00 € per 100 gr	Gegrilltes Lachsforellenfilet mit glaciertem Wurzelgemüse und Zitronen-Dillsauce (f,g,l,i)* 5,15 €	Chop Suey mit mariniertem Tofu, geröstetem Sesam und Beijingsauce, (o,i,l,e,m)* 0,90 € per 100 gr
Beilagen	Pommes frites 1,30 €	Röstinchen 0,90 €	Kartoffel-Schnittlauchpüree (14,l,g,e,i)* 0,90 €	Kartoffelknödel (2,3,5)* 0,95 €	Salzkartoffeln 0,80 €
	Ramennudeln 0,80 €	Mandelreis (s)* 0,70 €	Asianudeln (o)* 1,05 €	Risoleekartoffeln 0,80 €	Tagliatelle (g)* 0,80 €
Salat portioniert	Romana-Radicchiosalat 0,95 €	Farmersalat mit Karotten, Sellerie und Lauch (l,i)* 1,00 €	Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen (s)* 1,00 €	Chinakohl mit Rucola 0,85 €	Eissalat mit Kresse 1,05 €
Dessert portioniert	Mango-Maracujacreme (l)* 1,00 €	Haselnuss-Krokantcreme mit Zwetschgensauce (11,g,l,e,o,s)* 0,95 €	Creme brulee mit Ananas (l,e)* 1,10 €	Lebkuchencreme mit Rotweinkirschen (11,g,l,e,o,s)* 1,05 €	Orangen-Mandarinenquark (g,l,e,o,s)* 1,10 €
	Erdbeerjoghurt (l)* 0,75 €	Getreidemüsli mit Bananen und Äpfeln (l,g,n,s,m,o,x)* 1,00 €	Rote Grütze mit Vanillesauce (11,g,l,e,o,s)* 0,95 €	Bratapfeltiramisu (11,14,15,g,l,e,o,s)* 1,30 €	Kompott 0,70 €
Tipp des Tages	Thüringer Rostbratwurst mit Fasssauerkraut und Bratkartoffeln 3,10 €	Hausgemachter Spießbraten mit Gurken und Speck auf pikanter Sauce dazu Röstinchen 4,50 €	Zwei Stück Kalbfleischpflanzerl mit Wirsinggemüse und Kartoffel-Schnittlauchpüree 5,00 €	1/4 Weihnachtsente auf Thymiansauce und Kartoffelknödel 5,50 €	Grießbrei mit Zimt-Zucker und Butter dazu Kompott 2,65 €

Buffet per 100 gr: Frisches Marktgemüse 0,90 €, Leckere Salatauswahl 0,70 €

Gesunde Vielfalt: Viel frisch zubereitetes Gemüse, Salat und viel Gesundes mehr.

Die Preise gelten nur für Mitarbeiter, deren Arbeitgeber einen Servicevertrag geschlossen hat, ansonsten fällt ein Zuschlag von 100% an. DE-ÖKO-006-zertifiziert.

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 Sulfite, w. Weichtiere