

WOCHENSPEISEPLAN

20.01 – 24.01.2025




MONTAG

Fleisch & Fisch

Fisch Bordelaise ** mit
Rahmkohlrabi und
Salzkartoffeln * 1.) 4.) 6.) f.)
g.)

Vegetarisch

Linsendal mit Naan 
Brot und Joghurt Dip
1.) 5.) 7.) 9.)

Bowl Kreationen

Sesam & Szechuan * 1.)
6.) 11.)

Toppings wahlweise

Geschmorte 
Kirschtomaten


Gebratener 
Kräuterseitling

DIENSTAG

Fleisch & Fisch

Hähnchen-Süßkartoffel
Curry mit Reis und
saisonalen
Beilagensalat * G.)


Vegetarisch

Vegetarisches Gulasch * 
mit Marbacher Streifen,
Spätzle und saisonalem
Beilagensalat * 1.) 3.) 9.)

Bowl Kreationen

Carrot Delight * 6.) 8.) 8.) 7.)
9.)

Toppings wahlweise

Zucchini-Kartoffel * 
Rösti 1.)

Gratinierte 
Grilltomate 1.) d.) f.)

MITTWOCH

Fleisch & Fisch

Maultaschen vom
Schwein mit Bayrisch
Kraut und Bratensauce
1.) 1.) 3.) 9.) 12.) 5.)

Vegetarisch

Ratatouille Gemüse 
mit Polentaschnitte 7.) 9.)

LIVE-COOKING


Pasta Carbonara 1.) 1.) 3.) 7.) 5.)

DONNERSTAG

Fleisch & Fisch

Minestrone * mit
Schweinespeck und
Brot 1.) 1.) 2.) 9.) 5.)


Vegetarisch


Hirselaibchen mit 
gegrilltem Spitzkohl
und Joghurt Dip 7.) 13.) f.) h.)

Bowl Kreationen

Tabouleh Twist 1.) 2.) 8.) 7.)
12.) g.)

Toppings wahlweise

Soja Gyros 6.) 9.) 


Brokkoli Tempura 1.) d.) 

FREITAG

Fleisch & Fisch

Pasta mit
Rinderhackfleisch-
bolognese 1.) 1.) 7.) 9.) R.)

Vegetarisch


Semmelknödel mit 
Pilzrahmsauce und
saisonalen
Beilagensalat * 1.) 1.) 3.) 7.) 9.)

Bowl Kreationen

Vital Greens 9.) a.) e.) f.) g.)

Toppings wahlweise

Gebatener Curry 
Tempeh 1.) 6.) 10.) 11.) 13.)

Kohlrabi, Estragon, 
Orangensud

HIGHLIGHT GERICHT am Donnerstag

**Rinderbraten * mit
Spätzle und Buschbohnen**
1.) 1.) 3.) 6.) 9.) R.)

Preise

Fleisch & Fisch - 6,90 €*** / 9,90 €

Vegetarisch - 4,90 €*** / 7,90 €

Bowl Kreationen - 6,90 €*** / 9,90 €

Highlight Gericht - 9,90 €*** / 11,90 €

Restlos Genießen - 1,00 €*** / 1,30 € pro 100g

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

Änderungen vorbehalten.

*** Ermäßigte Preise für Beschäftigte des Freistaats Bayern

Allergene: 1) Gluten 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.) Haselnüsse 8.) 2) Kaschnüsse 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

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 regionale Zutaten in **Bayerischer Bio-Siegel Qualität** ein.
- *kaufen wir verfügbare regionale 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: Kartoffeln, Karotten, Mixsalat, Weißkraut

 Vegetarisch

 Vegan



DE-ÖKO-006

Unser Einkaufskorb der Woche



GEPRÜFTE QUALITÄT BAYERN

- Kartoffeln
- Karotten
- Mixsalat
- Weißkraut



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