



Speiseplan Betriebsrestaurant der Deutschen Rentenversicherung

SORELIA CATERING

| KW 4 / 19.-23.01.26 | Preis Mitarbeiter | Preis Gäste | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | |
|------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 11:15 Uhr - 13:30 Uhr | | | | | | | | |
| Suppe / Vorspeise | 1,80 € | 2,16 € | Leberspätzlesuppe vom Rind | R,h,i | Kartoffelsuppe mit Croutons | a,d | Tagesuppe | |
| Hauptgericht Fleischgericht | 5,70 € (ohne Beilagen 4,30 €) | 6,84 € (ohne Beilagen 5,16 €) | Hackbraten mit Kartoffelpüree und Rahmsoße | a,d,g,h,i  | Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites Preiselbeeren und Zitrone | a,d,g  | Hähnchengeschnetzeltes. in Paprikarähm dazu Spätzle (intern 6,90€; Gast 8,28€) | a,d,g,i  |
| Gemüsebeilage | 1,40 € | 1,68 € | Rosenkohl | a | Bohnen | a | Zucchini | a |
| vegetarisches Hauptgericht | 5,10 € | 6,12 € | Graupenrisotto mit Roter Bete und geriebenem Hartkäse | a,d,h  | Spaghetti Arrabiata mit Rucola und Parmesan | a,d  | Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf dazu Reis und Kräuterquark | a,d,g  |
| Aktionsgerichte | | | VEGANUARY – WIR SIND DABEI! SEIEN SIE DABEI UND PROBIEREN SIE ES DIESER JANUAR VEGAN Nachhaltig, Pflanzlich, Gesund Alle Infos zur Challenge finden Sie im Intranet. |  | Süßkartoffel-Karotten-Curry mit Minz Bulgur | d  | Ratatouille mit Ofenkartoffeln | d  |
| | Preis Mitarbeiter | | | 5,10 € | | 5,10 € | | 5,10 € |
| | Preis Gäste | | | 6,12 € | | 6,12 € | | 6,12 € |
| | | | | | | | | |

Salatbar: Auswahl von frischen Salaten und Dressings je 100g á 1,40€ / frisches Obst mundgerecht geschnitten je 100g á 1,35 €.
Obst und Salat nicht gemischt auf den Teller legen. Bitte verwenden Sie für Salat und Obst separate Teller, da sonst der Preis für Obst berechnet wird. Gemüse- und Sättigungsbeilagen können bei Hauptgerichten nicht als halbe Portion herausgegeben werden. Saucen für Beilagen und Tagesgemüse werden mit 0,45 € berechnet.

| | 1,50 € | 1,80 € | Dessert "Wechselnde Nachspeisen" | | | | | | | |
|--|--|---|--|---|--|---|--|---|---|--|
|  Schwein = S |  Rind = R |  Fisch = F |  Hähnchen = H /Pute = P |  vegetarisch = V |  glutenfrei |  laktosefrei |  vegan = VE |  viel Leidenschaft | Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit! | |
| Soßen für Beilagen und Tagesgemüse werden mit 0,35 € berechnet. | | | | | | | | | | |

Allergene:a= Milcheiweiß / Laktose, b=Erdnuss, c=Schalenfrüchte c1 Mandeln c2 Haselnüsse c3 Walnüsse c4 Kaschunüsse c5 Pecanüsse c6 Paranüsse c7 Pistazien c8 Macadamianüsse, d=Glutenhaltiges Getreide d1=Roggen-Gluten d2=Hartweizen d3=Gerste d4=Hafer, e=Krebstiere, g=Hühnerei, h=Sellerie, i=Senf, j=Sesam, k=Soja, l=Schwefeldioxid, m=Lupine, n=Weichtiere,

Zusatzstoffe:1 mit=Farbstoff,2 mit Konservierungsstoffe,3 mit Antioxidationsmittel,4 mit Geschmacksverstärker,5=geschwefelt,6=geschwärzt,7 mit Phosphat,8=fetthaltige Glasur,9 koffeinhaltig,10=chininhaltig,11 mit Süßungsmittel,12 enthält Phenylalaninquelle,13 gewachst,14 mit Taurin,15 mit Nitritpökelsalz,16 mit Alkohol / Aroma

Für Gäste der Deutschen Rentenversicherung Bayern Süd sowie externe Mittagsgäste wird ein Verwaltungskostenzuschlag in Höhe von 20% auf den Verzehrspreis erhoben.