



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 €		0,00 €
	Preis Gäste			6,12 €		6,12 €		0,00 €

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		
 <p>Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!</p> <p>Soßen für Beilagen und Tagesgemüse werden mit 0,35 € berechnet.</p> <p>Änderungen vorbehalten! Alle Preise sind inkl. MwSt.</p>										

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.