



Speiseplan Betriebsrestaurant Fraunhofer Zentrale



KW4 / 19.-23.01.26 11:00 Uhr - 13:30 Uhr	Preis Mitarbeiter	Preis Gäste	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag			
Menü "classic"	8,50 €	9,90 € / 10,90 €	Suppe oder Dessert + Hauptgericht							
Menü "premium"	9,90 €	10,90 € / 11,90 €	Suppe + Hauptgericht + Dessert							
Suppe	2,50 €	2,90 €	Täglich wechselnde Tagessuppe, bitte beachten Sie den Aushang an der Essenausgabe.							
Hauptgericht Fleischgericht	6,90 €	8,90 €	Hähnchengeschnetzeltes mit Butterspätzle <small>H,a Geflügel</small>	Currywurst in fruchtiger Currysauce mit Pommes frites <small>S, Schwein</small>	Hackbraten mit Bratensauce, Salzkartoffeln und Karotten <small>S,i,h, Schwein</small>	Schnitzel "Wiener Art" mit Farmerkartoffeln und Zitrone <small>S,d,g Schwein</small>	Paniertes Fischfilet mit Kartoffelpüree, Erbsen und Karotten <small>F,a,d,g Fisch</small>			
vegetarisches Hauptgericht	6,90 €	7,90 €	Kräuter-Risotto mit mediteranen Gemüse <small>V,a Vegetarisch</small>	Spinat-Feta-Lasagne mit Tomatensugo <small>V,a,d, Vegetarisch</small>	veganes Kichererbsencurry mit Reis <small>VE VEGAN</small>	Semmelknödel mit einer Pilz-Rahm-Sauce <small>V,a Vegetarisch</small>	Gemüsestrudel mit Mozzarella und Kräuter-Rahm <small>V,a,d,i, h Vegetarisch</small>			
Aktionen			1/2 Bauernente (17,90 €) oder 1/4 Bauernente (10,50 €) mit Enten-Orangenjus dazu geschmortes Blaukraut und Kartoffelknödel							<small>Ente,d, h,i,</small>
Bowls - an der Salattheke zum selber nehmen	6,90 €	8,90 €			Aisa Bowl: mit Glasnudeln, Edamame, Chinakohl, Karotten, Mais, Sprossen, Mango und warm gezupfter Ente dazu Erdnussauce (Die Ente bekommt Ihr an der Speisenausgabe)	<small>Ente,a, i,d Geflügel</small>				

Salatbar: Auswahl von frischen Salaten und Dressings: intern je 100g á 1,95€ / extern 100g á 2,20 €

	2,00 €	2,50 €	Dessert "Wechselnde Nachspeisen im Dessertglas"						
<small>Schwein Schwein</small>	<small>Rind Rind</small>	<small>Fisch = F Fisch</small>	<small>Geflügel Geflügel</small>	<small>Hähnchen = H /Pute = P Vegetarisch</small>	<small>vegetarisch = V Vegetarisch</small>	<small>Glutenfrei Glutenfrei</small>	<small>Laktosefrei Laktosefrei</small>	<small>vegan = VE VEGAN</small>	<small>mit viel Leidenschaft Hausgemacht</small>
<p style="text-align: center;">Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!</p>									

Soßen extra werden mit 0,50 € 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, m=Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin, 15 mit Nitritpökelsalz, 16 mit Alkohol / Aroma
Zusatzstoffe: 1 mit=Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärtzt, 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

Änderungen vorbehalten! Alle Preise sind inkl. MwSt.