
























Speiseplan Betriebsrestaurant Fraunhofer Zentrale													
KW4 / 19.-23.01.26		Preis Mitarbeiter	Preis Gäste	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
11:00 Uhr - 13:30 Uhr													
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	H,a 	Currywurst in fruchtiger Currysauce mit Pommes frites	S, 	Hackbraten mit Bratensauce, Salzkartoffeln und Karotten	S,i,h, 	Schnitzel "Wiener Art" mit Farmerkartoffeln und Zitrone	S,d,g 	Paniertes Fischfilet mit Kartoffelpüree, Erbsen und Karotten	F,a,d,g 
vegetarisches Hauptgericht		6,90 €	7,90 €	Kräuter-Risotto mit mediterranen Gemüse	V,a 	Spinat-Feta-Lasagne mit Tomatensugo	V,a,d, 	veganes Kichererbsencurry mit Reis	VE 	Semmelknödel mit einer Pilz-Rahm-Sauce	V,a 	Gemüsestrudel mit Mozzarella und Kräuter- Rahm	V,a,d,i, h 
Aktionen				1/2 Bauernente (17,90 €) oder 1/4 Bauernente (10,50 €) mit Enten-Orangenjus dazu geschmortes Blaukraut und Kartoffelknödel									Ente,d, h,i,
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)				Ente,a, i,d 			
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"										
 Schwein = S	 Rind = R	 Fisch = F	 Hähnchen = H /Pute = P	 vegetarisch = V	 Glutenfrei	 Laktosefrei	 Laktosefrei	 Laktosefrei	 Laktosefrei	 Laktosefrei	 Laktosefrei	 Laktosefrei	
													
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!													
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, 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													
Änderungen vorbehalten! Alle Preise sind ink. MwSt.													
Kontakt: betrieb-fraunhofer@sorelia.de										www.sorelia.de			