
















	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I € 4,10 + 1,50 € Externe	** Gemüseintopf mit Hülsenfrüchten dazu Vollkornbrot G1, G2, C 	** Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanillesauce M, G1, E	** Schupfnudeln mit frischem Marktgemüse G1, E, C 	** Kartoffelgnocchi mit Zucchiniugo und gerösteten Sesamsamen G1, E 	* Tagesgericht
Essen II € 6,10 + 1,50 € Externe	** Rahmspinat mit Kartoffeln und Spiegelei E, M	** Spinat- Kartoffelaibchen mit Limettendip und Salatgarnitur G1, M, E 	Chana Masala (Kichererbsen- Curry) mit Käsecrumbles, dazu Naan Brot	** Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu ein kleiner Salat G1, E, M	** Vollkornpasta mit Paprikapesto und geschroteten Cashewkernen B4, G1 
Essen III € 6,90 + 1,50 € Externe	* Züricher Geschnetzeltes vom Geflügel dazu Reis M	* Pasta Bolognese mit geriebenem Parmesan G1, C, M	Wiener Schnitzel vom Strohschwein mit Kartoffel -Endiviensalat G1, E, S	* 1/4 gebratene Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut € 9,80	* Gebratenes Seelachsfilet auf Dillsauce und Kräuter kartoffeln M, F
Beilage € 1,60 + 0,20 € Externe	** Spinat	** Brokkoli	** Marktgemüse	** Blaukraut	** Tagesbeilage
Tagessuppe € 1,40 + 0,20 € Externe	** Asiatische Nudelsuppe I, G1, C	** Kürbissuppe M	Brühe mit Maultaschen G1, E	** Gemüsecremesuppe C, M	* Tagessuppe
Salatbuffet € 1,50 / 100 g + 0,10 € Externe	** Rohkostsalate 	** Rohkostsalate 	** Rohkostsalate 	** Rohkostsalate 	** Rohkostsalate 
Dessert € 2,00 + 0,20 € Externe	** Naturjoghurt mit Honig und Nüssen M 	** Tiramisu G1, M	** Vanillepudding M	** Magerquark mit Kirschsauce M 	* Tagesdessert
Wir empfehlen Ihnen pro Woche zwei Stück Obst					
 Die Angebote/Komponenten mit dem JOB&FIT-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.			 orange gekennzeichnete Speisen entsprechen Geprüfter Qualität Bayern  blau gekennzeichnete Speisen entsprechen Bio-Bayern Qualität		