Speisekarte für das Umweltbundesamt Dessau

Änderungen vorbehalten

	Montag, 19.5.2025	Vegetarisch Dienstag, 20.5.2025	KlimaTeller-Tag Mittwoch, 21.5.2025	Vegetarisch Donnerstag, 22.5.2025	Freitag, 23.5.2025
Suppe Groß Klein	Hühnereintopf mit Gemüse und Fadennudeln (A1,C,J) 804g CO_2eq	Süßkartoffel-Eintopf (Schwarze Bohnen, Kokosmilch, Erdnüsse) (F,G,K,J) 476g CO_2eq	Kichererbsen-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Karotten (J) 417g CO_2eq	Flädleeintopf mit Wurzelgemüse (Bohnen, Sellerie, Porree) (A1,C,J) 404g CO_2eq	Pichelsteiner Gemüseeintopf (Möhren, Lauch, Kartoffeln) (J) 280g CO_2eq
Gericht 2 **„Vegan“** Normal Klein	Penne “al arrabbiata” mit Rucola (A1,J) 312g CO_2eq	Rosenkohl-Limettencurry mit Basmatireis und Sprossen (J) 648g CO_2eq	Steckrüben-Kokos-Ragout (Möhren, Kokosmilch, Mangold), dazu Vollkornreis (A1,J) 511g CO_2eq	Tofugulasch mit Vollkornpasta (A1,G,J) 722g CO_2eq	Gefüllte Germknödel (Heidelbeeren) mit Vanillesauce (Sojadrink) und Mohn (1,A1,G) 404g CO_2eq
Gericht 3 **„Vegetarisch“** Normal Klein	Böhmisches Pilzragout mit Lauchzwiebeln und Knödeln (A1,H,C,J) 439g CO_2eq	Gefüllte Kartoffeltaschen auf Ratatouille, dazu ein Kräuter- Joghurt-Dip (A1,H,J) 922g CO_2eq	Linsencurry "Tikka Masala" mit Couscous (A1,G,J) 484g CO_2eq	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat (A1,C,H,J) 1513g CO_2eq	Gemüse-Frikadelle Spargelrahm-Gemüse, dazu Petersilienkartoffeln (A1,C,J,H) 466g CO_2eq
Gericht 4 **„Mischkost“**	Gebratener Leberkäse mit Kartoffelsalat und süßem Senf (1,A1,E,J) 993g CO_2eq	Rote Bete Puffer mit Kräuterkartoffeln und Meerrettich- Schmand, dazu Blattsalat (A1,H,C,J) 484g CO_2eq	Grünkohl-Hanfbällchen (Hanfnüsse) mit Erbsenpüree und geschmorten Zwiebeln (A1,C,H,J) 483g CO_2eq	Vegane Currywurst mit hausgemachter Sauce, dazu Pommes frites (8,E,J) 1924g CO_2eq	Glasierter MSC-Wildlachs mit Vollkornreis und Kräutersauce (A1,D,H,J) 1623g CO_2eq
Salat / Rohkost / 100 g	Tomatensalat 308g CO_2eq	Rotkohlsalat 144g CO_2eq	Möhrensalat 127g CO_2eq	Gurkensalat 114g CO_2eq	Blattsalat mit Joghurtdressing (H) 377g CO_2eq
Dessert	Erdbeerquark (H) 336g CO_2eq	Pistazienpudding (H) 335g CO_2eq	Limetten-Kokoscrème (H) 349g CO_2eq	Himbeerjoghurt (H) 243g CO_2eq	Apfel 41g CO_2eq

vegetarisch · vegan · Geflügel · Schweinefleisch · Fisch · DGE Qualitätsstandard · Klimateller

Die grün hervorgehobenen Lebensmittel bzw. kompletten Gerichte werden in Bio-Qualität serviert.

Öffnungszeiten:
Montag – Freitag: 07:30 Uhr – 14:30 Uhr
Frühstück täglich: 7:30 – 9:00 Uhr
Mittagessen täglich: 11.30 – 13.30 Uhr

Kontakt:
Küchenleiter: Herr Fischer
Tel/Fax.: Tel.:0340 - 21032040

mit dem JOB&FIT-Logo gekennzeichneten Angebote/Komponenten entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit dem JOB&FIT-Logo ausgezeichnet. Eine Information zu den in den Speisen enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie in unserer separaten Karte, die im Gastbereich ausliegt. Unsere Mitarbeiter/innen stehen Ihnen bei Fragen auch gern zur Verfügung.
Unsere Bio-Gerichte werden kontrolliert durch DE-ÖKO-006.

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff(en); 2: mit Konservierungsstoff(en); 3: mit Antioxidationsmittel; 4: mit Geschmacksverstärker; 5: geschwefelt; 6: geschwärzt; 7: gewachst; 8: mit Süßungsmittel(n); 9: enthält eine Phenylalaninquelle; 10: mit Phosphat

Allergene: A: Glutenhaltiges Getreide (1-Weizen, 2-Roggen, 3-Gerste, 4-Hafer, 5-Dinkel, 6-Kamut oder Hybridstämme davon); B: Krebstiere; C: Eier; D: Fische; E: Senf; F: Erdnüsse; G: Soja; H: Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose); I: Schalenfrüchte (1-Mandel, 2-Haselnuss, 3-Walnuss, 4-Cashew, 5-Pecanuss, 6-Paranuss, 7-Pistazie, 8-Macadamianuss, 9-Queenslandnuss); J: Sellerie; K: Sesamsamen; L: Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg; M: Lupinen; N: Weichtiere. Gilt auch für jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse.