

Speisekarte für das Umweltbundesamt Dessau

Änderungen vorbehalten



	Montag, 15.7.2024	Vegetarisch Dienstag, 16.7.2024	KlimaTeller-Tag Mittwoch, 17.7.2024	Vegetarisch Donnerstag, 18.7.2024	Freitag, 19.7.2024
Suppe Groß Klein	Mediterraner Vollkorn-Nudeltopf (A1,J) 378g CO ₂ eq	Tomatensuppe mit Vollkornreis und Basilikum (A1,J) 582g CO ₂ eq	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln (A1,J) 246g CO ₂ eq	Nudelsuppe mit Suppengemüse und Liebstöckel (H,J) 194g CO ₂ eq	Suppe nach Angebot
Empfehlung	Hähnchen-Piccata auf Tomatensauce mit Kräuter-Reisnudeln und Rucola (A1,C,H) 1014g CO ₂ eq	Asiatische Nudelpfanne (Mie-Nudeln gebraten mit Wok-Gemüse, Bio-Tofu, Erdnüssen, Kokosmilch) (A1,C,H,F,G) 433g CO ₂ eq	Paprika-Bio-Soja-Pfanne mit Kartoffelstampf und Blattsalat (A1,H,J) 509g CO ₂ eq	Vegetarische Kohlroulade (gefüllt mit Zwiebeln und Dinkel), Schmorkohlsaure und Kartoffeln (A1,A5,H,J) 899g CO ₂ eq	Wildlachsfilet mit Mandel-Broccoli, dazu Salbei-Senfauce und Vollkornreis (A1,E,H,D,J) 2077g CO ₂ eq
Klassiker / Vegetarisch Normal Klein	Kräuterquark mit Leinöl und Kartoffeln (H) 798g CO ₂ eq	Sellerieschnitzel, dazu Pommes frites und Tomatensauce (A1,C,H,J)	Kräuterrührei mit Gurkensalat und Kartoffeln (C,H,J) 449g CO ₂ eq	Tortellini-Gemüse-Auflauf mit Kräutersauce (A1,C,H,J) 1054g CO ₂ eq	Paniertes Kassler-Kotelett auf Ofengemüse mit Wedges, dazu Sour Cream (A1,C,H) 2475g CO ₂ eq
Vegetarisch Normal Klein	Zitronenpenne mit Hirtenkäse, Pesto und Rucola (A1,C,F,H,J) 755g CO ₂ eq		Hausgemachte Gemüsefrikadelle mit Möhrengemüse und Couscous (A1,H,C,J) 686g CO ₂ eq		
Bio-Gemüse	Bio-Blumenkohl (H)	Bio-Mais (H)	Bio-Erbesen (H)	Bio-Bohnen (H)	Bio-Spinat (H)
Salat / Rohkost / 100 g	Weißkrautsalat	Blattsalat mit Joghurtdressing (H)	Gurkensalat	Tomatensalat	Blattsalat mit Joghurtdressing (H)
Dessert	Mandarinenjoghurt (H)	Bananenquark (H)	Obstsalat	Panna Cotta (H)	Apfel

vegetarisch
 vegan
 Geflügel
 Schweinefleisch
 Fisch
 DGE Qualitätsstandard
 KlimaTeller

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 -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.