

Speiseplan Betriebsrestaurant

21.05.- 24.05.2012

Stadt Dortmund
Personal- und
Organisationsamt



Montag	
Front Cooking	4,40 €
Kalbsgeschnetzeltes mit Spargel und Pfifferlingen dazu Spätzle	
Ausgabe 1	3,00 €
Pikanter Nackenbraten frisch aus dem Ofen	
Ausgabe 2	3,20 €
Lammragout „Provence“	
Ausgabe 3	2,80 €
-Vegetarisch- Indonesische Sojasprossenpfanne	
Tagessuppe	0,70 €
Champignoncremesuppe	
Beilagen	0,70 €
Pommes frites Salzkartoffeln Butterreis Auberginengemüse	
Dessert	0,60 / 0,70 €
Haselnusspudding Fruchtjoghurt	

Dienstag	
Front Cooking	3,20 €
- Vegetarisch - Gebratener Gemüsespieß auf Tomatenreis und Dipp	
Ausgabe 1	3,00 €
Zwiebelrahmschnitzel	
Ausgabe 2	3,00 €
Rindergulasch mit Gemüsejulienne	
Ausgabe 3	2,20 €
-Terrine- Kartoffelsuppe mit Bockwurst	
Tagessuppe	0,70 €
Kartoffelsuppe	
Beilagen	0,70 €
Pommes frites Salzkartoffeln Butternudeln Broccoli	
Dessert	0,60 / 0,70 €
Weißes Mousse au Chocolat Apfel-Zimtcreme	

Mittwoch	
Front Cooking	3,60 €
Meeresfrüchtepfanne auf Kräutereis	
Ausgabe 1	2,80 €
Hähnchenknusperschnitzel mit Honig-Kokossauce	
Ausgabe 2	2,80 €
Schweinerahmgulasch mit Waldpilzen	
Ausgabe 3	2,70 €
-Vegetarisch- Spinatknödel an Tomaten-Käsesauce	
Tagessuppe	0,70 €
Tomatensuppe	
Beilagen	0,70 €
Salzkartoffeln Butternudeln Curryreis Lauchgemüse	
Dessert	0,60 / 0,70 €
Schokopudding mit Vanillesauce Sauerkirschquark	

Donnerstag	
Front Cooking	3,20 €
- Vegetarisch - Geschmortes Zwiebelgemüse auf Riesenrösti mit Dipp	
Ausgabe 1	2,80 €
Gebratenes Seelachsfilet an Spinatsauce	
Ausgabe 2	3,00 €
Putencurry mit Früchten	
Ausgabe 3	2,20 €
-Terrine - Italienische Minestrone mit Rindfleisch	
Tagessuppe	0,70 €
Minestrone	
Beilagen	0,70 €
Salzkartoffeln Butterreis Butternudeln Babymöhren	
Dessert	0,60 / 0,70 €
Mangocreme Karamellcreme	

TÄGLICH: Reichhaltiges Salatbüfett je 100g 0,80 €

Ausgabe in der Zeit von 12.00–14.00 Uhr

* Hinweise zu den mit Zahlen gekennzeichneten Zusatzstoffen liegen im Betriebsrestaurant aus.