

Betriebsrestaurant der Stadt Dortmund
Speiseplan 20.KW vom 13.05.2024 -17.05.2024

Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag 7:30 Uhr bis 11:00 Uhr und von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
 Freitag von 8:00 Uhr bis 11:30 Uhr

<p>Montag 13.05.2024</p> <p><u>Beilagen 0,80 €</u></p> <p>Kartoffelklöße* *g, h, Apfelmus mit Preiselbeeren* *1.2.7.</p>	<p align="center"><u>Front Cooking:</u> Süßkartoffelgnocchi mit Tomatenrahmsauce* *c, g,</p> <p align="center"><u>Ausgabe 1:</u> Rheinischer Schweinepfeffer* *a¹, f, n, o, </p>	<p align="center">4,20 €/6,20 €</p> <p align="center">4,20 €/6,20 €</p>
<p>Dienstag 14.05.2024</p> <p><u>Beilagen 0,80 €</u></p> <p>Pommes frites, Salzkartoffeln, Erbsen und Möhren*g,</p>	<p align="center"><u>Front Cooking:</u> Linsenbolognese mit Pasta und Parmesan* *a¹, g, kann Spuren von Gluten, Senf und Soja enthalten</p> <p align="center"><u>Ausgabe 1:</u> Balkanschnitzel* *a¹, c, i, j, 7. </p>	<p align="center">4,20 €/6,20 €</p> <p align="center">4,30 €/6,30 €</p>
<p>Mittwoch 15.05.2024</p> 	<p align="center"><u>Front Cooking:</u> Gebratener Spargel mit neuen Kartoffeln und geklärter Butter* *g,</p> <p align="center"><u>Ausgabe 1:</u> Hähnchenbrustgeschnetzeltes an Tomaten-Käsesauce an Pasta und Rucola Pesto* *a¹, g, </p>	<p align="center">6,10 €/8,10 €</p> <p align="center">5,70 €/7,70 €</p>
<p>Donnerstag 16.05.2024</p> <p><u>Beilagen 0,80 €</u></p> <p>Salzkartoffeln, Blattspinat* *g,</p>	<p align="center"><u>Front Cooking:</u> Indonesische Sojasprossenpfanne mit Reis und Currysauce* *a¹, b, f, i, j,</p> <p align="center"><u>Ausgabe 1:</u> Gebratenes oder gedünstetes Seelachsfilet an Senf-Dillsauce* *a¹, c, d, i, j,  (MSC-Fisch, nachhaltiger Fischfang)</p>	<p align="center">4,20 €/6,20 €</p> <p align="center">4,20 €/6,20 €</p>
<p>Freitag 17.05.2024</p>	<p align="center">Eine Scheibe frischer warmer Leberkäse  * 1.2.3.6</p> <p align="center">Frisches Rührei, per 100g* c</p>	<p align="center">2,50 €</p> <p align="center">1,20 €</p>
<p>Von montags bis donnerstags</p>	<p align="center">Bunt gemischter Salatteller nach Ihren Wünschen von uns für Sie zusammengestellt. Dazu unterschiedliche Toppings und Dressings zur Auswahl. Die Preisberechnung läuft über die Salatwaage.</p>	<p align="center">je 100 g 0,90 €</p>

Lieber Gast,
wir sind durch den Gesetzgeber verpflichtet, in Lebensmitteln
enthaltene Allergene und Zusatzstoffe zu kennzeichnen.
Aus Überzeugung verwenden wir fast ausschließlich Produkte ohne
Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker. Artikel wie Wurst,
Räucherwaren oder Süßspeisen werden von uns zugekauft.
Die Herstellung dieser Waren ist ohne Zusatzstoffe nicht möglich.
Die kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe haben
wir mit Fußnoten versehen und unten aufgeführt.

a – Glutenthaltiges Getreide*	1 – Farbstoffe
b –Krebstiere	2 - Konservierungsstoffe
c – Eier	3 -Antioxidationsmittel
d – Fisch	4 - Geschmacksverstärker
e – Erdnüsse	5 - Schwefel
f – Sojabohnen	6 - Phosphate
g – Milch	7 - Süßungsmittel
h – Schalenfrüchte**	
i – Sellerie	
j – Senf	*a¹ Weizen * *h¹ Haselnüsse
k – Sesamsamen	a² Roggen h² Walnüsse
l – Lupinen	a³ Hafer h³ Cashewkernen
m – Weichtiere	a⁴ Gerste h⁴ Mandeln
n – Schwefeldioxid und Sulfite	a⁵ Dinkel h⁵ Pistazien
o – Alkohol	

Nähere Informationen über Zusatzstoffe und Allergene können Sie
bei den Kolleginnen an der Kasse einsehen.

In den Salatsaucen und angemachten Salaten am Buffet können die
Allergene a, c, e, g, i, j enthalten sein.

In unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten werden auch
gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten
verarbeitet, deshalb kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von
Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

Zur näheren Information sprechen Sie bitte unser Mitarbeiter an.