

Betriebsrestaurant der Stadt Dortmund

Speiseplan 18.KW vom 29.04.2024 -03.05.2024

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

Montag 29.04.2024 <u>Beilagen 0,80 €</u> Pommes frites, Paprikagemüse,	<u>Front Cooking:</u> Geschmorte Pilze mit Rosmarinkartoffeln* *g <u>Ausgabe 1:</u> ½ frisches Kräuterhähnchen* *i 	4,20 €/6,20 € 4,85 €/6,85 €
Dienstag 30.04.2024 <u>Beilagen 0,80 €</u> Pommes frites, Salzkartoffeln, Regenbogenkarotten*g,	<u>Front Cooking:</u> Asiatische Gemüsepfanne mit Falafel, Reis und Curry Dip* *a ¹ , b, c, f, g, i, j, <u>Ausgabe 1:</u> Jägerschnitzel* *a ¹ , c, d, f, 	4,40 €/6,40 € 4,30 €/6,30 €
Mittwoch 01.05.2024	Tag der Arbeit, unser Betriebsrestaurant bleibt heute geschlossen. Wir wünschen einen erholsamen Feiertag.	
Donnerstag 02.05.2024 <u>Beilagen 0,80 €</u> Salzkartoffeln, Wachsbrechbohnsalat,	<u>Front Cooking:</u> Pasta Primavera mit frischem Gemüse in Rahm* *a ¹ , g, <u>Ausgabe 1:</u> Gebratenes oder gedünstetes Seelachsfilet an Remouladensauce* *a ¹ , c, d, g, i,  (MSC-Fisch, nachhaltiger Fischfang)	4,20 €/6,20 € 4,20 €/6,20 €
Freitag 03.05.2024	Eine Scheibe frischer warmer Leberkäse  * 1.2.3.6 Frisches Rührei, per 100g* c	2,50 € 1,20 €
Von montags bis donnerstags	Bunt gemischter Salatteller nach Ihren Wünschen von uns für Sie zusammengestellt. Dazu unterschiedliche Toppings und Dressings zur Auswahl. Die Preisberechnung läuft über die Salatwaage.	je 100 g 0,90 €

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 – Glutenhaltiges 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	*a ¹ Weizen * h ¹ Haselnüsse
k – Sesamsamen	a ² Roggen h ² Walnüsse
l – Lupinen	a ³ Hafer h ³ Cashewkernen
m – Weichtiere	a ⁴ Gerste h ⁴ Mandeln
n – Schwefeldioxid und Sulfite	a ⁵ Dinkel h ⁵ 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.