

Betriebsrestaurant der Stadt Dortmund
Speiseplan 10.KW vom 03.03.2025 -07.03.2025

(Eventuell erforderliche Änderungen der Tagesangebote möglich)

Wir weisen nochmals darauf hin, dass pro Mitarbeitenden täglich nur ein vergünstigtes Mittagessen durch die Stadt zur Verfügung gestellt wird.

Montag 03.03.2025	Rosenmontag ab 11:30 Uhr geschlossen	
Dienstag 04.03.2025 Beilagen 0,80 € Pommes frites, Salzkartoffeln, Blumenkohl*g	<u>Front Cooking vegetarisch</u> Ingwer-Chili-Möhren mit Sesamkartoffeln und Orangendip*g,i <u>Ausgabe 1</u> Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pfeffersauce*a¹,c,f,i,j,o  <u>Ausgabe 2 vegetarisch</u> Pfefferschnitzel vom Feld* a¹,f,i,j,o	4,40 € / 6,40 € 4,40 € / 6,40 € 4,40 € / 6,40 €
Mittwoch 05.03.2025 Beilagen 0,80 € Romanescogemüse*g	<u>Front Cooking vegetarisch</u> Hausgemachter Pilzbrätling mit Rosmarinkartoffeln und Kräutersauce* g, i, <u>Ausgabe 1</u> Hähnchenbrustgeschnetzeltes mit Tomaten-Käsesauce mit Pasta*  a¹, g <u>Ausgabe 2</u> Terrine Linsensuppeneintopf mit Mettwurst*n,i 2.3 	4,40 € / 6,40 € 5,00 € / 7,00 € 4,40 € / 6,40 €
Donnerstag 06.03.2025 Beilagen 0,80 € Salzkartoffeln, Blattspinat* g	<u>Front Cooking vegetarisch</u> Pasta Primavera mit Gemüse, Sahne und Parmesankäse* a¹,g <u>Ausgabe 1:</u> Gebrautes oder gedünstetes Seelachsfilet mit Kräuterbuttersauce*a¹,c,d,i,g  (MSC-Fisch, nachhaltiger Fischfang)	4,40 € / 6,40 € 4,40 € / 6,40 €
Freitag 07.03.2025	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 – 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.