







**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.

<b>Montag 03.03.2025</b>	<b>Rosenmontag ab 11:30 Uhr geschlossen</b>	
<b>Dienstag 04.03.2025</b>  Beilagen 0,80 €  Pommes frites, Salzkartoffeln, Blumenkohl*g	<p align="center"><u>Front Cooking vegetarisch</u>                  Ingwer-Chili-Möhren mit Sesamkartoffeln und Orangendip*g,i</p> <p align="center"><u>Ausgabe 1</u>                  Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pfeffersauce*a<sup>1</sup>,c,f,i,j,o  </p> <p align="center"><u>Ausgabe 2 vegetarisch</u>                  Pfefferschnitzel vom Feld* a<sup>1</sup>,f,i,j,o</p>	4,40 € / 6,40 €  4,40 € / 6,40 €  4,40 € / 6,40 €
<b>Mittwoch 05.03.2025</b>  Beilagen 0,80 €  Romanescogemüse*g	<p align="center"><u>Front Cooking vegetarisch</u>                  Hausgemachter Pilzbrätling mit Rosmarinkartoffeln und                  Kräutersauce* g, i,</p> <p align="center"><u>Ausgabe 1</u>                  Hähnchenbrustgeschnetzeltes mit Tomaten-Käsesauce mit                  Pasta*  a<sup>1</sup>, g</p> <p align="center"><u>Ausgabe 2</u>                  Terrine Linsensuppeneintopf mit Mettwurst*n,i 2.3 </p>	4,40 € / 6,40 €  5,00 € / 7,00 €  4,40 € / 6,40 €
<b>Donnerstag 06.03.2025</b>  Beilagen 0,80 €  Salzkartoffeln, Blattspinat* g	<p align="center"><u>Front Cooking vegetarisch</u>                  Pasta Primavera mit Gemüse, Sahne und Parmesankäse* a<sup>1</sup>,g</p> <p align="center"><u>Ausgabe 1:</u>                  Gebratenes oder gedünstetes Seelachsfilet mit                  Kräuterbuttersauce*a<sup>1</sup>,c,d,i,g  (MSC-Fisch, nachhaltiger Fischfang)</p>	4,40 € / 6,40 €  4,40 € / 6,40 €
<b>Freitag 07.03.2025</b>	<p align="center">Eine Scheibe frischer warmer Leberkäse                   * 1.2.3.6</p> <p align="center">Frisches Rührei, per 100g* c, </p>	2,50 €  1,20 €
<b>Von montags bis donnerstags</b>	<p align="center"><b>Bunt gemischter Salatteller nach Ihren Wünschen von uns für                  Sie zusammengestellt. Dazu unterschiedliche Toppings und                  Dressings zur Auswahl. Die Preisberechnung läuft über die                  Salatwaage.</b></p>	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.

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

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.