

Speiseplan Festo SE & Co. KG



12.10.-16.10.2026					
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Pasta mit Tomaten-Zucchini-Soße dazu Menüsalat und Naturjoghurt	Bowl mit Garnelen, Knoblauch, Reisnudeln, Süßkartoffeln, Chinakohl, Edamame und Tomatensalsa, dazu Obstsalat	Vollkornreis mit pikanten Kichererbsen und Karottensoße * dazu Naturjoghurt und 1 Apfel	Veganer Burrito mit Reis, Tomaten, Paprika gefüllt und Limetten-Hafer- Sourcream-Dip, dazu Obstsalat	Gebackenes Rotbarschfilet mit Remouladensoße und Zitrone, dazu Kartoffelsalat und Menüsalat
Menü 1	Pasta mit Tomaten-Zucchini-Soße *	Gebratene Asianudeln mit Paprikastreifen und Lauch, dazu Sweet-Chili-Soße *	Vollkornreis mit pikanten Kichererbsen und Karottensoße *	Zwei Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Bratensoße +	Rigatoni mit Erbsen- Basilikum-Püree und Tomatensoße *
Menü 2	Schwarze-Bohnen-Mole mit Koriander, Kreuzkümmel, Kaffee, Chili und Avocado *	Schwäbische Linsen mit 1 Paar Saiten oder Speck +	Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Käse überbacken *	Veganer Burrito mit Reis, Tomaten und Paprika gefüllt, dazu Limetten-Hafer- Sourcream-Dip *	
Menü 3	Pfannengyros von der Pute mit Zwiebeln und Tsatsiki		"Cordon Bleu" von der Pute mit Zitrone und Bratensoße	Schweinebauch aus dem Ofen mit Karotten-Krautsalat +	Gebackenes Rotbarschfilet mit Zitrone und Remouladensoße
Aktionstheke		Bowl mit Garnelen, Knoblauch, Reisnudeln, Süßkartoffeln, Chinakohl, Edamame und Tomatensalsa	Aus dem Wok! Hähnchenstreifen "Thailändische Art" mit Kokossoße und Gemüse	Vegetarische Tortellini mit Schmort Gemüse und Kirschtomaten *	"Loaded Fries" Pommes-Dippers mit Rinderhackfleisch, Cheddarsoße und Jalapeños
Beilagen	Djuvec-Reis Pommes frites Basmatireis	Spätzle	Duftreis Wedges Teigwaren	Kartoffelsalat Ofenkartoffeln Kroketten	Kartoffelsalat
Suppe	Siehe Aushang	Siehe Aushang	Siehe Aushang	Siehe Aushang	Siehe Aushang
Salate/Gemüse	Menüsalat Salatbuffet 100g Gemüseauswahl	Menüsalat Salatbuffet 100g Gemüseauswahl	Menüsalat Salatbuffet 100g Gemüseauswahl	Menüsalat Salatbuffet 100g Gemüseauswahl	Menüsalat Salatbuffet 100g Gemüseauswahl
Desserts	Apfelmusquark Frischer Obstsalat	Beerencreme Frischer Obstsalat	Eierlikör-Schmand- Sahnedessert Frischer Obstsalat	Grießbrei mit Apfelmus Frischer Obstsalat	Tagesdessert Frischer Obstsalat
Änderungen vorbehalten! Ausgabe Zusatzstoffe: siehe Aushang im Betriebsrestaurant = Schweinefleisch / * = Vegetarische Kost Die Auszeichnung der Allergene erfolgt an der Kennzeichnungspflichtige + Laktosefrei / Glutenfrei / vegan Die Menülinie mit dem  -Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard" für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert. PHILITIA GMBH CATERING ... mahlzeit! Philitia Festo Berkheim, Küchenleiter: Nils Epple Tel.: 0173 9181743 / 2512					