

Speiseplan Festo SE & Co. KG



26.10.-30.10.2026					
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Heringsfilet "Matjes Art" mit Sauerrahm, Äpfeln, Essiggurken und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln und Menüsalat	Weißkrautpfanne mit Kartoffeln und Bohnen, dazu Zwiebelchutney, Menüsalat und 1 Apfel	"Thai Bolognese" mit Rinderhackfleisch, Karotten, Chili, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Mie- Nudeln, dazu Obstsalat und Naturjoghurt	Rotes Hähnchencurry mit grünen Bohnen, Paprika und Kokosmilch, dazu Menüsalat und Naturjoghurt	Gebackenes Seelachsfilet mit Zitrone und Remouladensoße, dazu Kartoffelsalat und Menüsalat
Menü 1	Pasta mit "Veganer Soja-Bolo" *	Kohlrabi-Rahmgemüse mit Spätzle *	Germknödel mit Mohnbutter und Vanillesoße *	Käsespätzle mit Emmentaler Käse, Röstzwiebeln und vegetarischer Rahmsoße *	Mini-Frühlingsrollen mit süß-scharfer Gemüsesoße *
Menü 2	Heringsfilet "Matjes Art" mit Sauerrahm, Äpfeln, Essiggurken und Zwiebeln	Weißkrautpfanne mit Kartoffeln und Bohnen, dazu Zwiebelchutney *	Linguine mit Wurzelgemüse, Kräutern der Provence, Zwiebeln und Rucola *	Bulgur mit Tomatensoße und Ofenbrokkoli *	
Menü 3	Schweinebraten mit Rote-Bete-Meerrettich- Rahm +	Kambodschanische Rindfleischsuppe mit Reismudeln, Karotten, Sojasprossen und Koriander	Cordon bleu vom Hähnchen mit Zitrone und Bratensoße	Kasseler Hals mit Sauerkraut und Bratensoße +	Gebackenes Fischfilet mit Zitrone und Remouladensoße
Aktionstheke	Vom Grill! Maishähnchenbrust mit Bratensoße	Hähnchen-Dönerteller mit Salat, Zwiebeln und Joghurt dip	"Thai Bolognese" mit Rinderhackfleisch, Karotten, Chili, Frühlingszwiebeln und Knoblauch, dazu Mie- Nudeln	Rotes Hähnchencurry mit grünen Bohnen, Paprika und Kokosmilch	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln *
Beilagen	Salzkartoffeln Reis Teigwaren	Reis Pommes-Dippers	Pommes frites Teigwaren	Vollkornreis Kartoffelpüree	Reis Kartoffelsalat Apfelmus
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	Bircher Müsli mit Schokostückchen Frischer Obstsalat	Schokopudding mit Vanillesoße Frischer Obstsalat	Maisgrießbrei mit Erdbeersoße Frischer Obstsalat	Tiramisu Frischer Obstsalat	Tagesdessert Frischer Obstsalat
Änderungen vorbehalten! Die Auszeichnung der Allergene erfolgt an der Kennzeichnungspflichtige Ausgabe Zusatzstoffe: siehe Aushang im Betriebsrestaurant + = Schweinefleisch / * = Vegetarische Kost 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					