

Herbstküche

- Genießen Sie die goldene Jahreszeit



BONVITA wünscht einen guten Appetit!

BONVITA
Group

Herzlich willkommen in Ihrem Betriebsrestaurant

KW 40	Montag 29.09.2025	Dienstag 30.09.2025	Mittwoch 01.10.2025	Donnerstag 02.10.2025	Freitag 03.10.2025
Tagesgericht- 4,20 €	Gebratene Rindswurst von der Metzgerei Lenger / Kartoffel-Gurkensalat c, d, d1, h	Wirsing-Kartoffel-Eintopf / Baguette d, d1, h	Putenspießbraten / Zwiebelsauce / Nudeln 4 a, d, d1, g	Bratwurst / Kartoffelpüree / Sauce 2, 7 a	Feiertag - Tag der deutschen Einheit
Menü I- 4,80 €	Vegetarische Frühlingsrolle / Gemüse-Mie-Nudeln c, d, d1, h	Steckrüben-Kartoffel-Gratin / Spitzkohlsalat a, d, d1	Flammkuchen mit Kürbis / Ziegenkäse / Honig a, d, d1, g	Vegetarische Linsenbolognese / Nudeln c, d, d1, g, h	Die Kantine bleibt geschlossen .
Menü II- 5,30 €	Schweinelende / Kroketten / Rahmwirsing a, d, d1, g	Gekochte Rinderbrust / Meerrettichsauce / Kartoffeln a, h	hausgemachte Hackfleisch-Gemüse-Lasagne / Salatbeilage a, d, d1, g, h	Gebratene Hähnchenbrust / Bärlauchsauce / geschmortes Gemüse (Kürbis , Kartoffeln , Zucchini , Fenchel ...) c, h	

Die mit BGM-Logo gekennzeichneten Menüs werden von RENOLIT SE mit weiteren 0,50 € bezuschusst . Der Preisnachlass erfolgt an der Kasse . Wir wünschen eine genussvolle Pause. Ihr BONVITA Restaurant Team!

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 Konservierungsstoff
3 Antioxidationsmittel
4 Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 mit Phosphat
8 mit Süßungsmittel
9 enthält eine Phenylalaninquelle
10 gewachst

ZUSÄTZLICHE ANGABEN

11 koffeinhaltig
12 chininhaltig
13 enthält Alkohol

ALLERGENE

a Milch und/oder Milchprodukte
b Erdnuss
c *Schalenfrüchte
c1 Mandeln
c2 Haselnüsse
c3 Walnüsse
c4 Cashewnüsse
c5 Pecanüsse
c6 Paranüsse
c7 Pistazien
c8 Macadamia- und Queenslandnüsse
d *Glutenhaltiges Getreide
d1 Weizen, Dinkel
d2 Roggen
d3 Gerste
d4 Hafer
e Krebstiere
f Fisch
g Hühnerlei
h Sellerie
i Senf
j Sesam
k Soja
l Schwefeldioxid 10 mg/kg od.Liter
m Lupinen
n Weichtiere



DIE BONVITA AMPEL

Reichhaltiges, süßes oder deftiges Gericht (ab 800 kcal)
Leckere Hausmannskost (bis 800 kcal)
Vitalstoffreiche Speise (bis 500 kcal)