

Speiseplan Sale e Pepe, Montag, 30. Januar 2012

SALVIA	OREGANO	OLIVA	CHILI
Suppe Grünkernsuppe mit Gemüsewürfeln und Schnittlauch *[1,6] € 1,00	Suppe Karotten-Ingwersuppe mit Shrimps und saurer Sahne *[1,6] € 1,00	Cerealien zum Salat Sprossen, Radieschen, frische Kräuter, diverse Körner und Kerne	Tagesspezial Saucen Et Buttermischungen je nach Tagesangebot *[1,6]
Tagesspezial 2 for 1 offer € 5,20	Tagesspezial 2 for 1 offer € 4,75	Dressing Radicchiosalat mit Spinat, Endivien, Kresse und Ananas mit gebratenem Seelachsfilet Thymian-Orangendressing *[1,6] € 4,80	Grill 1 Minutensteaks (80 g) vom Grill (Rind) € 1,90
Hauptgericht Putensteak mit Salzkartoffeln mit Frankfurter Grüner Sauce *[1,16] € 4,40	Hauptgericht Japanisches Don Buri mit Soja-mariniertem Schweinebauch, Karottenstreifen, Sojasprossen, Nori-Alge, Frühlingslauch und Ei *[6,20] € 3,95	Speziessalat Auswahl an verschiedenen Salaten, Blattsalaten und angemachten Salaten nach Ihren Wünschen zusammengestellt *[1,6] € 3,00	Grill 2 Minutensteaks (80 g) vom Grill (Geflügel) € 1,60
		Kleiner Salatteller Auswahl an Essigen und Ölen sowie verschiedenen Dressings nach Tagesangebot *[1,6]	Job&Fit Lunch Scharfes Paprika-Kartoffelcurry mit Ananas und Korianderöl € 3,40

Beilagensalate
 an Salvia, Oregano und Chili im Angebot

Was Süßes zum Schluss
 Desserts in allen Kochinseln im Angebot

Nachtisch 1 – Kokosnuss-Panna Cotta mit Maracujasauce
 *[6,16] € 1,00

Nachtisch 2 – Blechkuchen
 *[6,16] € 1,00

Nachtisch 3 –

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoffen
 2 mit Farbstoff
 3 mit Antioxidationsmittel
 4 mit Geschmacksverstärker

5 mit Phosphat
 6 mit Zuckerart(en) & Süßungsmittel(n)
 7 mit Süßungsmittel(n)
 8 enthält eine Phenylalaninquelle

9 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
 10 geschwefelt
 11 geschwärzt
 12 gewachst
 13 koffeinhaltige Limonade
 14 chininhaltig
 15 mit Eiklar
 16 mit Milcheiweiß

17 mit Sojaweiß
 18 kakaohaltige Fettglasur
 19 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
 20 Alkohol

Speiseplan Sale e Pepe, Dienstag, 31. Januar 2012

SALVIA	OREGANO	OLIVA	CHILI
Suppe	Suppe Klare Paprikasuppe mit Basilikum und Tomaten *[16] € 1,00	Cerealien zum Salat Sprossen, Radieschen, frische Kräuter, diverse Körner und Kerne	Tagesspezial
Tagesspezial	Tagesspezial 2 for 1 offer € 5,20	Dressing Romanasalat mit Paprikastreifen, Gurkenwürfeln und gebratenem Tandorischweinerücken an Joghurt - Korianderdressing *[16] € 4,80	Grill 1 Minutensteaks (80 g) vom Grill (Rind) € 1,90
Hauptgericht	Hauptgericht In Orangenöl confierte Hähnchenbrust auf gebratenen Zucchiniwürfeln und Tomaten-Cous-Cous *[6,16] € 4,40	Spezialsalat Auswahl an verschiedenen Salaten, Blattsalaten und angemachten Salaten nach Ihren Wünschen zusammengestellt *[16] € 3,00	Grill 2 Minutensteaks (80 g) vom Grill (Geflügel) € 1,60
	Pikante Rohrnudeln mit Apfel-Zwiebelfüllung auf Rosenkohl-Tomatengemüse 	Kleiner Salatteller Auswahl an Essigen und Ölen sowie verschiedenen Dressings nach Tagesangebot *[16]	Job&Fit Lunch Hackbraten mit Rahmlauch und Kräuterpüree *[16] € 3,95
Was Süßes zum Schluss Desserts in allen Kochinseln im Angebot	Nachtsch 1 - Joghurt Trifle mit Schokobiskuit und Himbeersauce *[6,16,20] € 1,00	Nachtsch 2 - Grüne Götterspeise mit Vanillesauce *[6,16] € 1,00	Nachtsch 3 -

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoffen
2 mit Farbstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker

5 mit Phosphat
6 mit Zuckerart(en) & Süßungsmittel(n)
7 mit Süßungsmittel(n)
8 enthält eine Phenylalaninquelle

9 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
10 geschwefelt
11 geschwärzt
12 gewachst
13 koffeinhaltige Limonade
14 chininhaltig
15 mit Eiklar
16 mit Milcheiweiß

17 mit Sojaweiß
18 kakaohaltige Fettglasur
19 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
20 Alkohol

Speiseplan Sale e Pepe, Mittwoch, 1. Februar 2012

SALVIA	OREGANO	OLIVA	CHILI
Suppe	Suppe Curryrahmsuppe mit Putenbrust, Papaya und Tomate *[16] € 1,00	Cerealien zum Salat Sprossen, Radieschen, frische Kräuter, diverse Körner und Kerne	Tagesspezial
Tagesspezial	Tagesspezial 2 for 1 offer € 5,20	Dressing Feldsalat mit Avocadodressing, gehacktem Ei, Croutons und gebratener Hähnchenbrust *[16] € 4,80	Grill 1 Minutensteaks (80 g) vom Grill (Rind) € 1,90
Hauptgericht	Hauptgericht Scharfes Kalbsgeschnetzeltes in Kokosmilch und Thai-Basilikum mit Karotten und Zuckerschoten auf Duftreis *[16] € 4,40	Spezialsalat Auswahl an verschiedenen Salaten, Blattsalaten und angemachten Salaten nach Ihren Wünschen zusammengestellt *[16] € 3,00	Grill 2 Minutensteaks (80 g) vom Grill (Geflügel) € 1,60
	Tiroler Speckknödel mit Spinatsauce auf Wein-Sauerkraut *[6,16] € 3,95	Kleiner Salatteller Auswahl an Essigen und Ölen sowie verschiedenen Dressings nach Tagesangebot *[16] € 3,40	Job&Fit Lunch Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Blauschimmelkäse und Walnüssen *[16] € 3,40
Was Süßes zum Schluss Desserts in allen Kochinseln im Angebot	Nachtisch 1 – Pochierte Birne gefüllt mit Pistazienmousse *[6,16,20] € 1,00	Nachtisch 2 – Schokoladen-Ingwermousse mit eingelgten Aprikosen *[6,16,20] € 1,00	Nachtisch 3 –

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoffen
2 mit Farbstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker

5 mit Phosphat
6 mit Zuckerart(en) & Süßungsmittel(n)
7 mit Süßungsmittel(n)
8 enthält eine Phenylalaninquelle

9 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
10 geschwefelt
11 geschwärzt
12 gewachst
13 koffeinhaltige Limonade
14 chininhaltig
15 mit Eiklar
16 mit Milcheiweiß

17 mit Sojaeiweiß
18 kakaohaltige Fettglasur
19 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
20 Alkohol

Speiseplan Sale e Pepe, Donnerstag, 2. Februar 2012

SALVIA	OREGANO	OLIVA	CHILI
Suppe Radieschengrünsuppe mit Kresse und Croutons € 1,00	Suppe Eintopf von Lammfleisch, Kichererbsen und Koriander € 1,00	Cerealien zum Salat Sprossen, Radieschen, frische Kräuter, diverse Körner und Kerne € 4,75	Tagesspezial 2 for 1 offer € 4,75
Tagesspezial 2 for 1 offer € 5,20	Tagesspezial 2 for 1 offer € 4,20	Dressing Blattsalate mit Paprika, Tomaten Rucola und gebackenem Fetakäse in Estragon-Tomatendressing *[16,3] € 4,80	Grill 1 Minutensteaks (80 g) vom Grill (Rind) € 1,90
Hauptgericht Schweineschnitzel mit Zigeunersauce und Pommes frites *[16] € 4,40	Hauptgericht Auberginen in Safran, Kreuzkümmel und Tomaten , geschmort mit arabischem Quinoasalat *[16] € 3,40	Speziessalat Auswahl an verschiedenen Salaten, Blattsalaten und angemachten Salaten nach Ihren Wünschen zusammengestellt *[16] € 3,00	Grill 2 Minutensteaks (80 g) vom Grill (Geflügel) € 1,60
		Kleiner Salatteller Auswahl an Essigen und Ölen sowie verschiedenen Dressings nach Tagesangebot *[16]	Job&Fit Lunch Spanische Paella mit Hühnerfleisch, Meeresfrüchten, Bohnen, Karotten und Paprika *[16] € 3,95

Beilagensalate
an Salvia, Oregano und Chili im Angebot

Was Süßes zum Schluss
Desserts in allen Kochinseln im Angebot

Nachtsch 1 - Pfirsichschnitte mit Zitronenthymian und Früchtecoulis

Nachtsch 2 - Tiramisu mit Löffelbiskuit und Amaretto

Nachtsch 3 -

*[6,16,20]

€ 1,00

*[6,16,20]

€ 1,00

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoffen
2 mit Farbstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker

5 mit Phosphat
6 mit Zuckerart(en) & Süßungsmittel(n)
7 mit Süßungsmittel(n)
8 enthält eine Phenylalaninquelle

9 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
10 geschwefelt
11 geschwärzt
12 gewachst
13 koffeinhaltige Limonade
14 chininhaltig
15 mit Eiklar
16 mit Milcheiweiß

17 mit Sojaweiß
18 kakaohaltige Fettglasur
19 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
20 Alkohol

Speiseplan Sale e Pepe, Freitag, 3. Februar 2012

SALVIA	OREGANO	OLIVA	CHILI
Suppe Rindfleisch-Wirsingsuppe mit geriebenen Greyerzer * ^[16] € 1,00	Suppe Kremsuppe von Paprika mit Olivenöl und Safran Croutons * ^[1] € 1,00	Cerealien zum Salat Sprossen, Radieschen, frische Kräuter, diverse Körner und Kerne	Tagesspezial Saucen Et Buttermischungen je nach Tagesangebot * ^[16]
Tagesspezial 2 for 1 offer € 4,75	Tagesspezial 2 for 1 offer € 4,20	Dressing Eisbergsalat mit Tomaten, Thai-Basilikum, Erdnüssen, Schloten und gebratenem Putenbrust-Satéspeiß in Mangodressing * ^[6,1] € 4,80	Grill 1 Minutensteaks (80 g) vom Grill (Lachs) € 2,20
Hauptgericht Gebratener Tilapia auf Kartoffel-Gurkengemüse mit Estragonenf * ^[3,16] € 3,95	Hauptgericht Gefüllte Rote Beete mit Hirtenkäse-Walnussfüllung auf Meerrettich-Karottenreis * ^[6,20,16] € 3,40	Speziessalat Auswahl an verschiedenen Salaten, Blattsalaten und angemachten Salaten nach Ihren Wünschen zusammengestellt * ^[16] € 3,00	Grill 2 Minutensteaks (80 g) vom Grill (Geflügel) € 1,60
		Kleiner Salatteller Auswahl an Essigen und Ölen sowie verschiedenen Dressings nach Tagesangebot * ^[16]	Job&Fit Lunch Paprikagulasch mit Sauerrahm und Penne-Nudeln * ^[16] € 4,40

Beilagensalate
an Salvia, Oregano und Chili im Angebot

Was Süßes zum Schluss
Desserts in allen Kochinseln im Angebot

Nachtisch 1 - Crème von grünem Tee mit Ananas-Aniskompott

Nachtisch 2 - Fruchtiger Physaliskuchen mit Karamellsauce und Szechuanpfeffer

Nachtisch 3 -

*^[16,6] € 1,00

*^[6,16] € 1,00

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoffen
2 mit Farbstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker

5 mit Phosphat
6 mit Zuckerart(en) & Süßungsmittel(n)
7 mit Süßungsmittel(n)
8 enthält eine Phenylalaninquelle

9 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
10 geschwefelt
11 geschwärzt
12 gewachst
13 koffeinhaltige Limonade
14 chininhaltig
15 mit Eiklar
16 mit Milcheiweiß

17 mit Sojaweiß
18 kakaohaltige Fettglasur
19 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
20 Alkohol



delight – Das Lunchkonzept für kalorienreduzierten Genuss

Wer fit bleiben und sich bewusst ernähren möchte, kann mit delight-Gerichten ohne Reue genießen. Das Angebot setzt auf eine kalorienreduzierte Ernährung in abwechslungsreichen, schmackhaften Variationen. Jedes Gericht enthält rund 400 Kcal, die Nährwertangaben finden Sie auf dem Speiseplan.

delight bietet Ihnen:

- ein täglich wechselndes Angebot
- die Verwendung vieler frischer Zutaten
- die Verarbeitung von fettarmen Fleischprodukten
- die Nutzung hochwertiger Öle
- den Verzicht auf panierte und frittierte Beilagen
- die Einhaltung nährwertberechneter Rezepturen

Mit delight-Gerichten ernähren Sie sich kalorienarm, fettreduziert und genussvoll: So ist gesund essen ein Leichtes.



JOB&FIT – Das Lunchkonzept für mehr Leistungsfähigkeit

Weitere Informationen unter www.jobundfit.de

Nährwerte

Die Nährwert-Berechnungen sind nur Circa-Werte und beziehen sich auf eine Portion bzw. einen Teller.

