

## Montag, 29.04.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

**Menü 1:** Frikadelle „Hausfrauenart“<sup>A1,C,S</sup> mit Specksauce<sup>1,5</sup>, grünen Bohnen und Kartoffeln (ca. 503 Kcal) 5,70 7,70

**Menü 2:** Hähnchen-Dönerfleisch mit mexikanischen Kartoffeln<sup>A1,G</sup> und Sour Creme<sup>2,9,C,J</sup>, dazu ein kleiner Salat<sup>1,3</sup> (ca. 700 Kcal) 4,80 6,80

**Menü Veg:** Blumenkohl-Käsemedaillon<sup>A,G</sup> mit Leipziger Allerlei<sup>A1,G</sup> und Kartoffelpüree (ca. 560 Kcal) 4,70 6,70

## Dienstag, 30.04.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

**Menü 1:** Leichtes Rindergeschnetzeltes mit Erbsen und Petersilienkartoffeln (ca. 375 Kcal) 5,70 7,70

**Menü 2:** Mediterrane Pastapfanne mit Hähnchenfleisch<sup>A1,G</sup> und kleinem Salat<sup>1,3</sup> (ca. 572 Kcal) 4,50 6,50

**Menü Veg:** 2 Pfannkuchen mit Spinat und Hirtenkäse<sup>A1,G,C,8</sup> dazu Kräutersauce<sup>A,G,I</sup> (ca. 588 Kcal) 4,70 6,70

## Tag der Arbeit, 01.05.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Wegen des Feiertages  
gibt es keinen Mittagstisch!

## Donnerstag, 02.05.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

**Menü 1:** Erbseneintopf mit Speck<sup>2,8,G,I,S</sup> und Wiener Würstchen<sup>2,3,5,8</sup> (ca. 546 Kcal) 3,80 5,80

**Menü 2:** Nasi Goreng<sup>A1,C,J</sup> und dazu ein kleiner Salat<sup>1,3</sup> (ca. 460 Kcal) 5,00 7,00

**Menü Veg:** Bulgurbrating<sup>A1,9a</sup> gefüllt mit Salsasauce<sup>A</sup>, Grillgemüse und Reis (ca. 424 Kcal) 4,80 6,80

## Freitag, 03.05.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

**Menü 1:** Paniertes Dorschfilet<sup>A1,D,J</sup> mit Senfsauce<sup>G,A1,J</sup> und Broccoli, dazu Petersilienkartoffeln (ca. 539 Kcal) 5,50 7,50

**Menü 2:** Hähnchenspieß mit Geflügelsauce, Broccoli und Reis (ca. 145 Kcal) 4,70 6,70

**Menü Veg:** 4 Karottenpuffer<sup>A1</sup> mit Sour Creme<sup>2,9,C,G,J</sup>, dazu ein kleiner Salat<sup>1,3</sup> (ca. 589 Kcal) 4,20 6,20

## Inhaltstoffe Allergene

1 mit Farbstoff	A glutenhaltiges Getreide	H3 Walnüsse
2 mit Konservierungsstoff	A1 Weizen(wie Dinkel und Khorasan-Weizen)	H4 Cashewnüsse
3 mit Antioxidationsmittel	A2 Roggen	H5 Pecanüsse
4 mit Geschmacksverstärker	A3 Gerste	H6 Paranüsse
5 geschwefelt	A4 Hafer	H7 Pistazien
6 geschwärzt	B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	H8 Macadamianüsse
7 gewachst	C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	H9 Queenslandnüsse
8 mit Phosphat	D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
9 mit Süßungsmittel	E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
10 Säureregulator	F Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse	K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
11 koffeinhaltig	G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)	L Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
12 chininhaltig	H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	M Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
	H1 Mandeln	N Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse
	H2 Haselnüsse	S Schwein

