

Montag, 22.04.2024

	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Gyrospfanne ^{S,I} mit Djuvec-Reis ^{A1,G} , Zwiebelringen u. Tzaziki ^{A,A1,A2,A3,A4,C,J,G} (ca. 848 Kcal)	5,50	7,50
Menü 2: Hähnchenkeule ¹ , mexikanische Kartoffeln mit Sour Creme ^{C,J,G} und kleinem Gurkensalat ^{A1,2,3,4,C,J,G} (ca. 670 Kcal)	5,20	7,20
Menü Veg: Milchreis ^G mit heißen Kirschen oder Zucker & Zimt (ca.337 Kcal)	4,70	6,70

Dienstag, 23.04.2024

Menü 1: Szegediner Gulasch ^{A1,I,S} mit Petersilienkartoffeln (ca. 290 Kcal)	5,20	7,20
Menü 2: Hühnerfrikassee ^{10,C,G} mit Karotten und Reis (ca. 431 Kcal)	4,50	6,50
Menü Veg: 2 Gemüseschnitzel ^{A1,A4} mit weißer Sauce ⁸ , Broccoli und Kartoffeln (ca. 450 Kcal)	4,20	6,20

Mittwoch, 24.04.2024

Menü 1: Rinderroulade ^{10, G, J,S} mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{A1, C} (ca. 353 Kcal)	5,70	7,70
Menü 2: Putengeschnetzeltes mit Champignons ^{G,J} grünen Bohnen und Kartoffeln (ca. 323 Kcal)	5,20	7,20
Menü Veg: 1 gefüllte Paprikaschote ^{A1,I,J} Tomatensauce und Gemüse-Cous-Cous ^{A1} (ca. 450 Kcal)	3,80	5,80

Donnerstag, 25.04.2024

	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Schweineschnitzel ^{A1, C, S} mit Prinzessbohnen, dazu Bratkartoffeln ^{2,4, S} (ca. 583 Kcal)	5,70	7,70
Menü 2 (vegan): Asiatische Bratnudelpfanne ^{A1,F} mit süß-saurer Sauce ¹⁰ oder Chili-Sauce ^{2,4} (ca. 580 Kcal)	4,50	6,50
Menü Veg: Veganer Linseneintopf ¹ mit Brötchen ^{A1,A3} (ca. 420 Kcal)	3,80	5,80

Freitag, 26.04.2024

Menü 1: Hokifilet „Meunier-Art“ ^{3,8,A1,D,G} mit Safransauce ^{10, A1, G,J} dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat ^{A1, 1, 2, 3, 4, C, J, G} (ca. 682 Kcal)	5,50	7,50
Menü 2: Spaghetti ^{A1} mit Rinderbolognese, Parmesan ^{2,C,G} und kl. Gurkensalat ^{A1, 1, 2, 3, 4, C, J, G} (ca. 561 Kcal)	5,20	7,20
Menü Veg: Valess-Schnitzel „Toscana-Art“ ^{A1,A3,A4,C,G,I} mit provenzalischem Gemüse ¹ und Reis (ca. 433 Kcal)	4,80	6,80

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

