

## Montag, 06.05.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

**Menü 1:** Currywurst „Ruhrpott-Art“<sup>S, J</sup>, dazu ein Krautsalat<sup>9</sup> und Brötchen<sup>A1, A3</sup> (ca. 780 Kcal) 3,50 5,50

**Menü 2:** Hähnchensteak „natur“ mit Geflügelsauce, Steckrüben<sup>A1, G, I</sup> und Kartoffelpüree<sup>3, 5, G, L</sup> (ca. 308) 4,50 6,50

**Menü Veg:** 4 Apfelpfannkuchen<sup>8, A1, C, G</sup> und Vanillesauce<sup>1, G</sup> (ca. 626 Kcal) 3,50 5,50

## Christi Himmelfahrt, 09.05.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Wegen des Feiertages gibt es keinen Mittagstisch!

## Dienstag, 07.05.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

**Menü 1:** Grünkohl<sup>2, 3, A1, A4, I, J, S</sup> mit Mettwurst<sup>1, 2, 3, J, S</sup> dazu Kartoffeln (ca. 663 Kcal) 5,70 7,70

**Menü 2:** Spaghetti<sup>A1</sup> mit Rinderbolognese, Reibekäse<sup>2, C, G</sup> und kleinem Salat<sup>1, 3, 5, L</sup> (ca. 660 Kcal) 4,00 6,00

**Menü Veg:** Chili sin Carne und ein kleiner Salat<sup>1, 3, 5, L</sup> (**vegan**) (ca. 294 Kcal) 3,80 5,80

## Freitag, 10.05.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

**Menü 1:** Paniertes Dorschfilet<sup>A1, D, J</sup> mit Kartoffelsalat<sup>2, 10, 9, C, G, I</sup>, Remouladensauce<sup>C</sup> und Gurkensalat<sup>2, 9, C</sup> (ca. 1317 Kcal) 5,20 7,20

**Menü 2:** Texashacksteak<sup>A1, C</sup> mit Sauce<sup>A1, I</sup> Rahmwirsing<sup>A1, G</sup> und Kartoffeln (ca. 450 Kcal) 5,70 7,70

**Menü Veg:** Eieromelett<sup>C, G</sup> mit Rahmspinat<sup>10, G</sup> und Kartoffelpüree<sup>3, 5, G, L</sup> (ca. 305 Kcal) 4,70 6,70

## Mittwoch, 08.05.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

**Menü 1:** Schweinegulasch mit Paprika „Ungarische-Art“<sup>10, S</sup>, grüne Bohnen und Spiralnudeln<sup>A1</sup> (ca. 501 Kcal) 5,80 7,80

**Menü 2:** Burger vom Rind „Art des Hauses“<sup>A1, C, J, G</sup> sowie ein kleiner Salat<sup>1, 3, 5, L</sup> (ca. 645 Kcal) 5,60 7,60

**Menü Veg:** Linseneintopf<sup>I</sup> mit Brötchen<sup>A1, A3</sup> (**vegan**) (ca. 307 Kcal) 3,80 5,80

## 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

