

## Pfingstmontag, 20.05.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Wegen des Feiertages  
gibt es keinen Mittagstisch!

## Donnerstag, 23.05.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

**Menü 1:** Schweineschnitzel <sup>A1, C, S</sup> mit Prinzessbohnen, dazu Bratkartoffeln <sup>2, 4, S</sup> (ca. 583 Kcal) 5,70 7,70

**Menü 2 (vegan):**  
Asiatische Bratnudelpfanne <sup>A1, F</sup> mit süß-saurer Sauce <sup>10</sup> oder Chili-Sauce <sup>2, 4</sup> (ca. 580 Kcal) 4,50 6,50

**Menü Veg:** Veganer Linseneintopf <sup>1</sup> mit Brötchen <sup>A1, A3</sup> (ca. 420 Kcal) 3,80 5,80

## Dienstag, 21.05.2024

**Menü 1:** Szegediner Gulasch <sup>A1, I, S</sup> mit Petersilienkartoffeln (ca. 290 Kcal) 5,20 7,20

**Menü 2:** Hühnerfrikassee <sup>10, C, G</sup> mit Karotten und Reis (ca. 431 Kcal) 4,50 6,50

**Menü Veg:** 2 Gemüseschnitzel <sup>A1, A4</sup> mit weißer Sauce <sup>8</sup>, Broccoli und Kartoffeln (ca. 450 Kcal) 4,20 6,20

## Freitag, 24.05.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

**Menü 1:** Hokifilet „Meunier-Art“ <sup>3, 8, A1, D, G</sup> mit Safransauce <sup>10, A1, G, J</sup> dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat <sup>A1, 1, 2, 3, 4, C, J, G</sup> (ca. 682 Kcal) 5,50 7,50

**Menü 2:** Spaghetti <sup>A1</sup> mit Rinderbolognese, Parmesan <sup>2, C, G</sup> und kl. Gurkensalat <sup>A1, 1, 2, 3, 4, C, J, G</sup> (ca. 561 Kcal) 5,20 7,20

**Menü Veg:** Vales-Schnitzel „Toscana-Art“ <sup>A1, A3, A4, C, G, 1</sup> mit provenzalischem Gemüse <sup>1</sup> und Reis (ca. 433 Kcal) 4,80 6,80

## Mittwoch, 22.05.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

**Menü 1:** Rinderroulade <sup>10, G, J, S</sup> mit Apfelrotkohl und Spätzle <sup>A1, C</sup> (ca. 353 Kcal) 5,70 7,70

**Menü 2:** Putengeschnetzeltes mit Champignons <sup>G, J</sup> grünen Bohnen und Kartoffeln (ca. 323 Kcal) 5,20 7,20

**Menü Veg:** 1 gefüllte Paprikaschote <sup>A1, I, J</sup> Tomatensauce und Gemüse-Cous-Cous <sup>A1</sup> (ca. 450 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

