

Montag, 24.06.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Menü 1: Frikadelle „Hausfrauenart“^{A1,C,S} mit Specksauce^{1,S}, grünen Bohnen und Kartoffeln (ca. 503 Kcal) 5,70 7,70

Menü 2: Hähnchen-Dönerfleisch mit mexikanischen Kartoffeln^{A1,G} und Sour Creme^{2,9,C,J}, dazu ein kleiner Salat^{1,3} (ca. 700 Kcal) 5,80 7,80

Menü Veg: Blumenkohl-Käsemedaillon^{A,G} mit Leipziger Allerlei^{A1,G} und Kartoffelpüree^{3,5,G,L} (ca. 560 Kcal) 4,70 6,70

Dienstag, 25.06.2024

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^{A1,G} und kleinem Salat^{1,3} (ca. 572 Kcal) 4,50 6,50

Menü Veg: Möhreintopf^{A3,I} mit einem vegetarischen Würstchen (ca. 236 Kcal) 3,80 5,80

Mittwoch, 26.06.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Menü 1: Rinder Bifteki^{8,A1,C,G} mit Djuvec-Reis^{A1,G} und Krautsalat⁹ (ca. 540 Kcal) 5,90 7,90

Menü 2: Tortellini mit Spinat^{A,C,G}, Käsesauce^{A,8,G,I} und kleinem Salat^{1,3} (ca. 257 Kcal) 3,80 5,80

Menü Veg: Gemüsestrudel^{1,A1,I} mit Tomatensauce (vegan) (ca. 360 Kcal) 4,20 6,20

Donnerstag, 27.06.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Menü 1: Erbseneintopf mit Speck^{2,8,G,I,S} und Wiener Würstchen^{2,3,5,8} (ca. 546 Kcal) 3,80 5,80

Menü 2: Nasi Goreng^{A1,C,J} und dazu ein kleiner Salat^{1,3} (ca. 460 Kcal) 5,00 7,00

Menü Veg: Bulgurbrating^{A1,9a} gefüllt mit Salsasauce^A, Grillgemüse und Reis (ca. 424 Kcal) 4,80 6,80

Freitag, 28.06.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Menü 1: Paniertes Dorschfilet^{A1,D,J} mit Senfsauce^{G,A1,J} 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^{A1} mit Sour Creme^{2,9,C,G,J}, dazu ein kleiner Salat^{1,3} (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

