

Sommerspeiseplan 5

Mittag (Mitarbeiter)

gültig ab: 20.05.2024

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	Gericht 1 Mitarbeiter: 6,10 € Gäste: 8,50 €	Gericht 2 Mitarbeiter: 5,50 € Gäste: 7,30 €	Gericht 3 Mitarbeiter: 4,60 € Gäste: 6,10 €
Mo	Hähnchenschnitzel (GW) gebratene Champignon Kartoffelpüree (M,LA)	Fischnachspeise mit Mandeln (F,GW)	Gemüsecurry Vollkornreis
kcal/Nährwertangaben	483 kcal 13gF 60gKH 29gEW	734 kcal 19gF 79gKH 42gEW	598 kcal 28gF 71gKH 11gEW
Zusatzstoffe	13		
Di	Putengeschnetzeltes mit Curry (GW,M,LA) Brokkoli (M,LA) Reis	Jägerschnitzel (Schwein) (GW,SL,SE) Tomatensoße (GW) Makkaroni (GW) Möhren-Weißkohl-Rohkost	Spinat (GW,M,LA) Rührei (M,LA,Ei) Salzkartoffeln (SD)
kcal/Nährwertangaben	700 kcal 40gF 50gKH 33gEW	1.107 kcal 64gF 100gKH 30gEW	601 kcal 34gF 48gKH 24gEW
Zusatzstoffe	-	1,2,16	-
Mi	Hähnchen süß/sauer (GW,SO) Vollkornreis	Partykartoffeln Pfnangemüse mit Hirtenkäse (M,LA)	Wurstgulasch (Schwein) (GW,M,LA) Rigatoni (GW) Gewürzgurke
kcal/Nährwertangaben	664 kcal 17gF 96gKH 30gEW	405 kcal 17gF 49gKH 11gEW	588 kcal 19gF 72gKH 30gEW
Zusatzstoffe	1,13	2	-
Do	paniertes Fischfilet (F) sommerlicher Kartoffelsalat (GW,M,LA,Ei,SD) Tomatensalat	Gulasch vom Rind (GW,M,LA) Salzkartoffeln Blumenkohl (M,LA)	Makkaroni mit Pesto (GW) Reibekäse (M) Salat (M,L,Ei,SL,SE)
kcal/Nährwertangaben	800 kcal 45gF 82gKH 32gEW	475 kcal 19gF 48gKH 25gEW	632 kcal 24gF 83gKH 21gEW
Zusatzstoffe	2, 12, 13	13	2,3
Fr	gebratene Flunder (F,GW,M,LA) Gurkengemüse (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	vegetarische Spätzlepfanne mit Weißkraut (GW,EI)	Bratwurst (Schwein) (M,LA) Sauerkraut Kartoffelpüree (M,LA)
kcal/Nährwertangaben	439 kcal 12gF 46gKH 33gEW	480 kcal 16gF 65gKH 16gEW	645 kcal 45gF 35gKH 20gEW
Zusatzstoffe	13	-	1, 2, 3, 12, 16

mit: (1) Konservierungsstoffen; (2) Antioxidationsmittel; (3) Geschmacksverstärker; (4) Süßungsmittel; (5) Süßungsmitteln; (6) einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8) Zuckerarten und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) Phosphat; (19) Milcheiweiß; (23) Pflanzeneiweiß; (24) Stärke (bei tierischen LM)

mit: (G) Glutenhaltiges Getreide*; (LA) Lactose; (M) Milch; (Ei) Eier, (F) Fisch; (SL) Sellerie; (SE) Senf; (SF) Schalenfrüchte; (SO) Soja; (K) Krebstiere; (LU) Lupine; (E) Erdnuss; (SS) Sesamsamen; (SD) Schwefeldioxid und Sulfide

*GW – Weizen, GR – Roggen, GG – Gerste, GH – Hafer, GD – Dinkel, GK – Kamut



vegetarisch



Angepasste Vollkost