

Speiseplan 1

Mittag (Mitarbeiter)

gültig ab: 1. Januar 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	Hähnchenkeule Soße (GW, M, LA) Pfannengemüse Salzkartoffeln (SD)	Erbseneintopf mit Schweinefleisch (SD, SL) Tagesdessert (M, LA)	Penne (GW) mit Brokkoli (M, LA) Käsesoße (GW, M, LA, SO)
kcal/Nährwertangaben	722 kcal 38gF 48gKH 45gEW	413 kcal 10gF 49gKH 31gEW	546 kcal 14gF 85gKH 19gEW
Zusatzstoffe/Allergene	2,12,13	1, 2, 13	12
Di	Seelachs Dillsoße (GW, M, LA, F) Buttermöhren (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Szegediner Gulasch (Schwein) (GW, M, LA) Salzkartoffeln (SD) Tagesdessert	Rote Linsensuppe mit Kurkuma (M, LA, SD)
kcal/Nährwertangaben	462 kcal 11gF 53gKH 34gEW	585 kcal 21gF 64gKH 36gEW	300 kcal 17gF 31gKH 5gEW
Zusatzstoffe/Allergene	12,13	13	13
Mi	Königsberger Klops (Schwein) (GW, Ei) Kapernsoße (GW, Ei) Salzkartoffeln (SD) Möhrenrohkost	Steckrüben-Rosenkohleintopf mit Knacker (SE)	vegane Bolognese (GG, SO) Spaghetti (GW)
kcal/Nährwertangaben	738 kcal 36gF 83gKH 26gEW	475 kcal 34gF 24gKH 18gEW	618 kcal 8gF 103gKH 15gEW
Zusatzstoffe/Allergene	13	1,2,12	12
Do	Mexikanischer Hähnchentopf mit Mais und Schwarzen Bohnen (M, LA)	Brokkoli-Kartoffel-Auflauf (M, LA, Ei)	Makkaroni (GW) Tomatensoße mit Wurst (Geflügel) (GW) Eisbergsalat (M, LA, SE, SL, Ei)
kcal/Nährwertangaben	308 kcal 17gF 12gKH 25gEW	532 kcal 35gF 63gKH 25gEW	781 kcal 34gF 91gKH 25gEW
Zusatzstoffe/Allergene	2,12		1,2,24
Fr	Hähnchenroulade (M, LA, SE) Soße (GW, M, LA, SE) Möhren-Kohlrabigemüse (M, LA) Reis	Kräuter-Pilz-Ragout (GW, M, LA) Spätzle (GW, Ei)	Kartoffelsuppe mit Cabanossi (GW, LA, M, SE)
kcal/Nährwertangaben	830 kcal 38gF 84gKH 34gEW	503 kcal 32gF 41gKH 14gEW	613 kcal 39gF 36gKH 27gEW
Zusatzstoffe/Allergene	12,13	-	1,2,12,13

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



Leichte Vollkost



herzgesunde Menülinie