
















## Speiseplan 2 Mittag (Mitarbeiter)

gültig ab: 01. Januar 2024

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	<b>Gericht 1</b> Mitarbeiter: 6,10 € Gäste: 8,50 €	<b>Gericht 2</b> Mitarbeiter: 5,50 € Gäste: 7,30 €	<b>Gericht 3</b> Mitarbeiter: 4,60 € Gäste: 6,10 €
<b>Mo</b>	Schweinelachsbraten Soße (GW, SE, M, LA) Kaisergemüse (M, LA) Salzkartoffeln (SD) 	Hähnchen süß/sauer (GW, SD, SO) Vollkornreis	 Spaghetti (GW) Soße "Margarita" Reibekäse (M) Salatmix (M, LA, SE, SL, Ei) 
kcal/Nährwertangaben	604 kcal 26gF 56gKH 37gEW	558 kcal 17gF 73gKH 27gEW	534 kcal 16gF 78gKH 18gEW
Zusatzstoffe/Allergene	12,13	1,13	1, 2, 6, 12
<b>Di</b>	 Seelachsfilet (F) Limonensoße (GW, M, LA) bunte Möhren (M, LA) Reis 	Linseneintopf mit Rauchfleisch (SL) Tagesdessert	2 gekochte Eier Senfsoße (GW, SE) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete 
kcal/Nährwertangaben	640 kcal 16gF 86gKH 37gEW	436 kcal 10gF 55gKH 31gEW	494 kcal 21gF 53gKH 21gEW
Zusatzstoffe/Allergene	-	1,2,13	4, 13
<b>Mi</b>	paniertes Kasslerkotelett (GW,Ei,SL) Wirsingkohlgemüse (M, LA) Salzkartoffeln (SD)	Spaghetti (GW) Soße "Bolognese" (Rind) (SL) Reibekäse (M) Salatmix (M, LA, SE, SL, Ei) 	 Reis-Gemüse-Pfanne mit Hirtenkäse (M, LA) 
kcal/Nährwertangaben	625 kcal 31gF 43gKH 42gEW	882 kcal 34gF 105gKH 41gEW	532 kcal 24gF 68gKH 15gEW
Zusatzstoffe/Allergene	1,2,3,13	2, 12	-
<b>Do</b>	Kohlroulade (Schwein) (GW, SO) Soße (GW, SO, M, LA) Salzkartoffeln (SD)	 Blumenkohl-Kartoffel-Gratin (M, LA, Ei) 	Kohlrübeneintopf (SL) mit Hühnerfleisch 
kcal/Nährwertangaben	646 kcal 31gF 69gKH 20gEW	362 kcal 25gF 20gKH 15gEW	335 kcal 5gF 30gKH 5gEW
Zusatzstoffe/Allergene	13		2, 13
<b>Fr</b>	paniertes Fischfilet (F, GW, Ei, SE) Porreegemüse Kartoffelpüree (M, LA)	Pilzgulasch (Schwein) (GW, M, LA) Salzkartoffeln (SD)	 Spinatauflauf mit Nudeln (GW, M, LA)  
kcal/Nährwertangaben	500 kcal 22gF 35gKH 32gEW	602 kcal 31gF 51gKH 27gEW	452 kcal 25gF 35gKH 19gEW
Zusatzstoffe/Allergene	12	12,13	12

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