

Speiseplan 2

Mittag (Mitarbeiter)

gültig ab: 12. Oktober 2026

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	Gericht 1 Mitarbeiter: 6,60 € Gäste: 9,20 €	Gericht 2 Mitarbeiter: 5,80 € Gäste: 7,80 €	Gericht 3 Mitarbeiter: 4,90 € Gäste: 6,60 €
Mo	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	558 kcal	534 kcal
Zusatzstoffe/Allergene	12,13	1,13	1, 2, 6, 12
Di	Kohlroulade (Schwein) (GW, SO) Soße (GW, SO, M, LA) Salzkartoffeln (SD)	 Seelachsfilet leichte Meerrettich/Apfelsoße (GW,M,LA,SD) bunte Möhren Salzkartoffeln 	2 gekochte Eier Senfsoße (GW, SE) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete 
kcal/Nährwertangaben	646 kcal	480 kcal	494 kcal
Zusatzstoffe/Allergene	13	2,12,13	4, 13
Mi	paniertes Kasslerkotelett (Schwein) (GW,LA,M,Ei,SL) Rosenkohl Gemüse z.Ü. (GW) Salzkartoffeln (SD)	Spaghetti (GW) Soße "Bolognese" (Rind) (SL) Reibekäse (M) Salatmix (M, LA, SE, SL, Ei) 	 geschmortes Ofengemüse Pfannenkartoffeln Meerrettichdip (M,LA, SO,SD) 
kcal/Nährwertangaben	915 kcal	882 kcal	445 kcal
Zusatzstoffe/Allergene	12, 19	2, 12	2,4,13
Do	Rippenbraten mi Soße (GW,M,LA,SE) Rotkohl Salzkartoffeln	 Reis-Gemüse-Pfanne mit Hirtenkäse (M, LA) 	Kohlrübeneintopf (SL) mit Hühnerfleisch 
kcal/Nährwertangaben	1.010 kcal	532 kcal	335 kcal
Zusatzstoffe/Allergene	1,2,6	-	2, 13
Fr	paniertes Fischfilet (F, GW, Ei, SE) gedünstetes Balkangemüse Kartoffelpüree (M, LA)	Pilzgulasch (Schwein) (GW, M, LA) Rotkohl Salzkartoffeln (SD)	 Spinatauflauf mit Nudeln (GW, M, LA)  
kcal/Nährwertangaben	500 kcal	685 kcal	452 kcal
Zusatzstoffe/Allergene	12	2,6	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