













Sommerspeiseplan 4 Mittag (Mitarbeiter)

gültig ab: 25.05.2026

(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	Schweinesteak Rahmchampignons zum Überfüllen (GW,M,LA) Kartoffelrösti	asiatischer Bratreis (GW,SO,Ei) 	Karotten-Kokos-Suppe (SL)  
kcal/Nährwertangaben	944 kcal	723 kcal	557 kcal
Zusatzstoffe	12 -	1 -	13 -
Di	Hähnchenkeule (GW,M,LA,SE) Geflügelsoße (GW,M,LA,SE) Brokkoli (M,LA) Salzkartoffeln (SD) 	Spaghetti "Mediterrane" (GW) Reibekäse (M,LA) 	Eierragout (GW,Ei) Salzkartoffeln (SD) Möhrenrohkost 
kcal/Nährwertangaben	636 kcal	635 kcal	533 kcal
Zusatzstoffe	2, 13 -	12 -	2, 4, 13 -
Mi	Seelachs Dillsoße (GW,GG,M,LA,F) Buttermöhren (M,LA) Salzkartoffeln (SD) 	Penne (GW) Tomaten-Schinken-Sahnesoße (Schwein) (M,LA) Salat (M,LA,SL,SE,Ei)	Indisches Linsencurry mit Mandeln (SF) Currysoße (GW,M,LA) Reis 
kcal/Nährwertangaben	462 kcal	700 kcal	803 kcal
Zusatzstoffe	13 -	1 -	- -
Do	Hähnchenhacksteak (GW,Ei,M,LA,SE,SL) Mischgemüse Kartoffelpüree (M,LA)	Spaghetti (GW) Bolognesesoße (Rind) (GW,SL) Reibekäse (M,LA) Salat (M,LA,SE,SL,EI) 	Kartoffeln "Art Pellkartoffeln" Kräuterquark (M,LA) Gurkensalat 
kcal/Nährwertangaben	485 kcal	653 kcal	416 kcal
Zusatzstoffe	12 -	4, 5, 12 -	- -
Fr	Gulasch vom Schwein (GW,M,LA,SL) Salzkartoffeln (SD) Gewürzgurke	Hackfleisch-Paprikapfanne (Rind) Salzkartoffeln	Penne (GW) mit Brokkoli  Käsesoße (GW,M,LA,SO) 
kcal/Nährwertangaben	652 kcal	361 kcal	594 kcal
Zusatzstoffe	13 -	- -	3, 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