
















## Speiseplan 4 Mittag (Mitarbeiter)

gültig ab: 21. Oktober 2024

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

|                        | <b>Gericht 1</b><br>Mitarbeiter: 6,10 €<br>Gäste: 8,50 €  | <b>Gericht 2</b><br>Mitarbeiter: 5,50 €<br>Gäste: 7,30 €  | <b>Gericht 3</b><br>Mitarbeiter: 4,60 €<br>Gäste: 6,10 €   |
|------------------------|---|---|--|
| <b>Mo</b>              |  Hähnchenbrustfilet<br>buntes Möhregemüse<br>zum Überfüllen (GW, M, LA)<br>Salzkartoffeln (SD)  | Makkaroni mit Pesto (GW)<br>Reibekäse (M)<br>Salatmix (M, L, Ei, SL, SE)   | deftige Kartoffelsuppe (SD,SL)<br>mit Bockwurst (Schwein) (M,LA, SE,SO)  |
| kcal/Nährwertangaben   | 487 kcal   14gF   51gKH   32gEW   | 511 kcal   24gF   66gKH   19gEW   | 537 kcal   36gF   30gKH   24gEW  |
| Zusatzstoffe/Allergene | 13  | 2,3,12  | -  |
| <b>Di</b>              | Putengeschnetzeltes mit<br>Curry (GW, M, LA)<br>Reis<br>Bohnsalat   | Jägerschnitzel (Schwein) (GW, SE, SL)<br>Tomatensoße (GW)<br>Makkaroni (GW)<br>Möhren-Weißkraut-Salat   |  Spinat (GW, M, LA) <br>Rührei (M, LA, Ei) <br>Salzkartoffeln (SD)                |
| kcal/Nährwertangaben   | 608 kcal   39gF   80gKH   34gEW   | 933 kcal   51gF   93gKH   28gEW   | 601 kcal   34gF   48gKH   24gEW  |
| Zusatzstoffe/Allergene | -   | 1, 2, 16  | 13   |
| <b>Mi</b>              | Rinderschmortopf<br>mit Kartoffeln (SD)    |  asiatischer Bratreis (GW, SO, Ei)<br>Tagesdessert  | Schichtkohl (Schwein/Rind) (GW)<br>Salzkartoffeln (SD)<br>Tagesdessert   |
| kcal/Nährwertangaben   | 400 kcal   17gF   31gKH   30gEW   | 723 kcal   15gF   120gKH   23gEW  | 572 kcal   27gF   66gKH   19gEW  |
| Zusatzstoffe/Allergene | 13  | 1   | 13   |
| <b>Do</b>              | Kasslerkambraten (Schwein) mit Soße<br>(GW, M, LA, SE)<br>Sauerkraut<br>Salzkartoffeln  | Pasta (GW) mit Gemüsesahnesoße und<br>Kochschinken (Schwein) (M,LA)    |  Kartoffelspalten (GW)<br>Sauerrahmdip (M, LA)<br>Möhrenrohkost   |
| kcal/Nährwertangaben   | 571 kcal   27gF   52gKH   28gEW   | 674 kcal   23gF   83gKH   30gEW   | 765 kcal   39gF   76gKH   26gEW  |
| Zusatzstoffe/Allergene | 1,2,13  | 1,2,12,16   | -  |
| <b>Fr</b>              | Scholle gebraten (GW, F)<br>Pflanzensoße süß-sauer (GW)<br>Salzkartoffeln (SD)<br>Gurkensalat   | Wurstgulasch (Schwein) (GW, M, LA)<br>Rigatoni (GW)<br>saure Gurke  |  Vorsuppe (GW, M, LA) <br>Milchreis (M, LA) <br>Apfelmus<br>Zimt und Zucker |
| kcal/Nährwertangaben   | 807 kcal   35gF   92gKH   25gEW   | 530 kcal   19gF   61gKH   27gEW   | 794 kcal   26gF   124gKH   17gEW   |
| Zusatzstoffe/Allergene | 13  | -   | 2, 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