

















Speiseplan 1

Mittag (Mitarbeiter)

gültig ab: 21. Oktober 2024

(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	deftige Wirsing-Hackfleischpfanne (Rind) (LA,M) Salzkartoffeln	Erbseneintopf mit Schweinefleisch (SD, SL) Tagesdessert (M, LA)	 Penne (GW) mit Brokkoli (M, LA) Käsesoße (GW, M, LA, SO)  
kcal/Nährwertangaben	345 kcal 17gF 35gKH 11gEW	413 kcal 10gF 49gKH 31gEW	546 kcal 14gF 85gKH 19gEW
Zusatzstoffe/Allergene		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 	Weißkohleintopf (Schwein) mit Knacker (SE)	 vegane Bolognese (GG, SO) Spaghetti (GW) 
kcal/Nährwertangaben	738 kcal 36gF 83gKH 26gEW	481 kcal 30gF 25gKH 29gEW	618 kcal 8gF 103gKH 15gEW
Zusatzstoffe/Allergene	13	1,2,12	12
Do	 Bratkartoffeln Sülze (Schwein) Remoulade saure Gurke (SE)	 Rote Bete Puffer (M,LA, SO,SE,SF,SL,SS) Kartoffelpüree (M,LA) Salatmix (M,LA,SE,SL,Ei) 	Makkaroni (GW) Tomatensoße mit Wurst (Geflügel) (GW) Eisbergsalat (M, LA, SE, SL, Ei) 
kcal/Nährwertangaben	822 kcal 54gF 55gKH 27gEW	349 kcal 18gF 38gKH 7gEW	781 kcal 34gF 91gKH 25gEW
Zusatzstoffe/Allergene	1,2		1,2,24
Fr	Hähnchenkeule Blumenkohlgemüse z.Ü. (GW) Salzkartoffeln 	 Kräuter-Pilz-Ragout (GW, M, LA) Spätzle (GW, Ei) 	Kartoffelsuppe mit Cabanossi (GW, LA, M, SE)
kcal/Nährwertangaben	732 kcal 35gF 40gKH 61gEW	503 kcal 32gF 41gKH 14gEW	613 kcal 39gF 36gKH 27gEW
Zusatzstoffe/Allergene		-	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