

## Speiseplan 2 Mittag (Mitarbeiter)

gültig ab: 21. Oktober 2024

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

|                        | <b>Gericht 1</b><br>Mitarbeiter: 6,60 €<br>Gäste: 9,20 €   | <b>Gericht 2</b><br>Mitarbeiter: 5,80 €<br>Gäste: 7,80 €   | <b>Gericht 3</b><br>Mitarbeiter: 4,90 €<br>Gäste: 6,60 €  |
|------------------------|--|--|---|
| <b>Mo</b>              | Schweinelachsbraten<br>Soße (GW, SE, M, LA)<br>Kaisergemüse (M, LA)<br>Salzkartoffeln (SD)  | Hähnchen süß/sauer (GW, SD, SO)<br>Vollkornreis  |  Spaghetti (GW)<br>Soße "Margarita"<br>Reibekäse (M)<br>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>              | Schweinesteak mit<br>Zwiebelsahnesoße und Käse überbacken (M, LA)<br>Kartoffelpüree (M, LA)  |  Seelachsfilet (F)<br>Limonensoße (GW, M, LA)<br>bunte Möhren (M, LA)<br>Reis  | 2 gekochte Eier<br>Senfsoße (GW, SE)<br>Salzkartoffeln (SD)<br>Rote Bete   |
| kcal/Nährwertangaben   | 704 kcal 49gF 23gKH 41gEW  | 640 kcal 16gF 86gKH 37gEW  | 494 kcal 21gF 53gKH 21gEW   |
| Zusatzstoffe/Allergene | 12   | -  | 4, 13   |
| <b>Mi</b>              | paniertes Kasslerkotelett (Schwein)<br>(GW,LA,M,Ei,SL)<br>Rosenkohlgemüse z.Ü. (GW)<br>Salzkartoffeln (SD)   | Spaghetti (GW)<br>Soße "Bolognese" (Rind) (SL)<br>Reibekäse (M)<br>Salatmix (M, LA, SE, SL, Ei)   |  geschmortes Ofengemüse<br>Pfannkartoffeln<br>Meerrettichdip (M,LA, SO,SD)    |
| kcal/Nährwertangaben   | 915 kcal 56gF 64gKH 37gEW  | 882 kcal 34gF 105gKH 41gEW   | 445 kcal 15gF 49gKH 25gEW   |
| Zusatzstoffe/Allergene | 12, 19   | 2, 12  | 2,4,13  |
| <b>Do</b>              | Kohlroulade (Schwein) (GW, SO)<br>Soße (GW, SO, M, LA)<br>Salzkartoffeln (SD)  |  Reis-Gemüse-Pfanne mit Hirtenkäse (M, LA)<br>                               | Kohlrübeneintopf (SL)<br>mit Hühnerfleisch   |
| kcal/Nährwertangaben   | 646 kcal 31gF 69gKH 20gEW  | 532 kcal 24gF 68gKH 15gEW  | 335 kcal 5gF 30gKH 5gEW   |
| Zusatzstoffe/Allergene | 13   | -  | 2, 13   |
| <b>Fr</b>              | paniertes Fischfilet (F, GW, Ei, SE)<br>Porreegemüse<br>Kartoffelpüree (M, LA)   | Pilzgulasch (Schwein)<br>(GW, M, LA)<br>Rotkohl<br>Salzkartoffeln (SD)   |  Spinatauflauf<br>mit Nudeln<br>(GW, M, LA) <br> |
| kcal/Nährwertangaben   | 500 kcal 22gF 35gKH 32gEW  | 685 kcal 37gF 57gKH 28gEW  | 452 kcal 25gF 35gKH 19gEW   |
| 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