















## Speiseplan 5 Mittag (Mitarbeiter)

gültig ab: 21. Oktober 2024

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	<b>Gericht 1</b> Mitarbeiter: 6,60 € Gäste: 9,20 €	<b>Gericht 2</b> Mitarbeiter: 5,80 € Gäste: 7,80 €	<b>Gericht 3</b> Mitarbeiter: 4,90 € Gäste: 6,60 €
<b>Mo</b>	Schweineschnitzel paniert (GW) Schwarzwurzeln zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	Mecklenburger Käsekartoffeln (M, LA) Wachsbohnsalat 	Buntes Gemüse mit Rinderklößchen (GW, Ei, SL) Salzkartoffeln (SD) 
kcal/Nährwertangaben	706 kcal 26gF 80gKH 30gEW	757 kcal 44gF 64gKH 22gEW	581 kcal 29gF 55gKH 22gEW
Zusatzstoffe/Allergene	12, 13		13
<b>Di</b>	Fischragout mit Kräutern (GW, F) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete 	Ofengemüse mit Pasta (GW, M, LA) Tagesdessert 	Grütwurst (Schwein) (GW, GG) Sauerkraut Salzkartoffeln (SD)
kcal/Nährwertangaben	403 kcal 12gF 47gKH 29gEW	610 kcal 27gF 75gKH 15gEW	815 kcal 44gF 64gKH 40gEW
Zusatzstoffe/Allergene	4, 13		6, 13
<b>Mi</b>	 Rindergulasch (GW, M, LA) Spiralnudeln (GW) Saure Gurken 	Knacker (SE) Grünkohl (M, LA, SD) Salzkartoffeln (SD)	 Vorsuppe Grießbrei (GW, M, LA) mit Sauerkirschen 
kcal/Nährwertangaben	646 kcal 19gF 76gKH 39gEW	710 kcal 35gF 47gKH 23gEW	505 kcal 9gF 90gKH 12gEW
Zusatzstoffe/Allergene	2	1,2,13	
<b>Do</b>	Krustenbraten vom Schwein Soße (GW, M, LA, SE) Rotkohl Salzkartoffeln (SD)	Hühnerfrikassee (GW, M, LA) Reis Möhrenrohkost 	 Gemüsegulasch (GW, M, LA, SL) Salzkartoffeln (SD) 
kcal/Nährwertangaben	608 kcal 36gF 57gKH 34gEW	743 kcal 15gF 97gKH 47gEW	340 kcal 13gF 46gKH 9gEW
Zusatzstoffe/Allergene	2,6,13	2, 13	13
<b>Fr</b>	 gebratenes Seelachs (F) Gurkengemüse mit Dill (GW, M, LA, SD) Salzkartoffeln (SD) 	Weißer Bohnen Eintopf (Schwein) (SD, SL) Tagesdessert	Eierragout (GW, Ei) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete 
kcal/Nährwertangaben	582 kcal 30gF 46gKH 31gEW	411 kcal 10gF 48gKH 30gEW	572 kcal 27gF 59gKH 21gEW
Zusatzstoffe/Allergene	13	1,2,13	4, 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