

Speiseplan 2

Mittag (Mitarbeiter)

gültig ab: 27. Oktober 2025

(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	Schweinelachsbraten Soße (GW, SE, M, LA) Kaisergemüse (M, LA) Salzkartoffeln (SD) 	Hähnchen süß/sauer (GW, SD, SO) Vollkornreis	 Spaghetti (GW) Soße "Margarita" Reibekäse (M) 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
Di	Rippenbraten mi Soße (GW,M,LA,SE) Rotkohl Salzkartoffeln	 Seelachsfilet (F) Limonensoße (GW, M, LA) bunte Möhren (M, LA) Reis 	2 gekochte Eier Senfsoße (GW, SE) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete 
kcal/Nährwertangaben	1.010 kcal 67gF 63gKH 37gEW	640 kcal 16gF 86gKH 37gEW	494 kcal 21gF 53gKH 21gEW
Zusatzstoffe/Allergene	1,2,6	-	4, 13
Mi	paniertes Kasslerkotelett (Schwein) (GW,LA,M,Ei,SL) Rosenkohl Gemüse z.Ü. (GW) Salzkartoffeln (SD)	Spaghetti (GW) Soße "Bolognese" (Rind) (SL) Reibekäse (M) Salatmix (M, LA, SE, SL, Ei) 	 geschmortes Ofengemüse Pfannkartoffeln 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
Do	Kohlroulade (Schwein) (GW, SO) Soße (GW, SO, M, LA) Salzkartoffeln (SD)	 Reis-Gemüse-Pfanne mit Hirtenkäse (M, LA) 	Kohlrübeneintopf (SL) mit Hühnerfleisch 
kcal/Nährwertangaben	646 kcal 31gF 69gKH 20gEW	532 kcal 24gF 68gKH 15gEW	335 kcal 5gF 30gKH 5gEW
Zusatzstoffe/Allergene	13	-	2, 13
Fr	paniertes Fischfilet (F, GW, Ei, SE) Porreegemüse Kartoffelpüree (M, LA)	Pilzgulasch (Schwein) (GW, M, LA) Rotkohl Salzkartoffeln (SD)	 Spinatauflauf mit Nudeln (GW, M, LA)  
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