

Speiseplan 3 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	Boulette (Schwein) (GW, SE) Kohlrüben zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	Gemüsecurry Vollkornreis	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch (GW, SL, Ei)
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene
Di	Rindersauerbraten (SE) Soße (GW, M, LA, SE,) Kaisergemüse (M, LA) Salzkartoffeln	Linseneintopf mit Rauchfleisch (Schwein) (SL) Tagesdessert	Kartoffeln "Art Pellkartoffeln" Kräuterquark (M, LA) Gurkensalat
Mi	Seelachsfilet paniert (GW,F) auf Gemüse (M, LA) Kartoffelpüree (M, LA)	Blumenkohl-Kartoffel-Gratin (M, LA, Ei)	Bratwurst (Schwein) (SE, SL) Bayrisch Kraut (GW) Salzkartoffeln (SD)
Do	Rindfleischstreifen in leichter Meerrettichsoße (GW, M, LA, SD) Brokkoli (M, LA) Salzkartoffeln	Indisches Linsencurry mit Mandeln (SF) Currysoße (GW, GG, M, LA) Reis	Grüne Bohneneintopf (SL)
Fr	Hähnchenschnitzel (GW) Champignon z.Ü Salzkartoffeln	Spaghetti (GW) Soße "Carbonara" (M, LA) Salatmix (M, LA, Ei, SL, SE)	Kaiserschmarren (GW, M, LA, Ei) Vanillesoße (M, LA)
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene

mit: (1) Konservierungsstoffen; (2) Antioxidationsmittel; (3) Geschmacksverstärker; (4) Süßungsmittel; (5) Süßungsmittel; (6) einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) einer Zuckerart und Süßungsmittel; (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