

Speiseplan 5

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	Schweineschnitzel paniert (GW) Schwarzwurzeln zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	Mecklenburger Käsekartoffeln (M, LA) Wachsbohnsensalat 	Buntes Gemüse mit Rinderklößchen (GW, Ei, SL) Salzkartoffeln (SD) 
	kcal/Nährwertangaben 706 kcal 26gF 80gKH 30gEW Zusatzstoffe/Allergene 12, 13	757 kcal 44gF 64gKH 22gEW	581 kcal 29gF 55gKH 22gEW 13
Di	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 Zusatzstoffe/Allergene 4, 13	610 kcal 27gF 75gKH 15gEW	815 kcal 44gF 64gKH 40gEW 6, 13
Mi	 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 Zusatzstoffe/Allergene 2	710 kcal 35gF 47gKH 23gEW 1,2,13	505 kcal 9gF 90gKH 12gEW
Do	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 Zusatzstoffe/Allergene 2,6,13	743 kcal 15gF 97gKH 47gEW 2, 13	340 kcal 13gF 46gKH 9gEW 13
Fr	 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 Zusatzstoffe/Allergene 13	411 kcal 10gF 48gKH 30gEW 1,2,13	572 kcal 27gF 59gKH 21gEW 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