

Montag, 09.03.2026

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Menü 1: Currywurst „Ruhrpott-Art“ ^{SJ} dazu ein Brötchen ^{AI,A3} und Krautsalat ⁹ (ca. 990 Kcal)	4,00 €	6,00 €
Menü 2: Hühnerfrikassee ^{10,C,G} Erbsen und Reis (ca. 431 Kcal)	4,70 €	7,20 €
Menü 3: Tortellini mit Spinat ^{AI,C,G} mit Käsesauce ^{AI,8,G,I} und kleinem Salat ^{1,3,5,L} (ca. 680 Kcal)	3,80 €	5,80 €

Dienstag, 10.03.2026

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Menü 1: Schweinegulasch mit Paprika „Ungarische-Art“ ^{10,S} grüne Bohnen und Spirelli ^{AI} (ca. 501 Kcal)	5,80 €	7,80 €
Menü 2: Puten-Cordon-Bleu ^{1,2,10,AI,G} Leipziger Allerlei ^{AI,G} und Kartoffelpüree ^{3,5,G,L} (ca. 443 Kcal)	4,80 €	6,80 €
Menü 3: Graupeneintopf ^{A3,I} mit einem veganen Würstchen ^{C,I} 	4,20 €	6,20 €

Mittwoch, 11.03.2026

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Menü 1: Erbseneintopf mit Speck ^{1,S} und Mettwurst ^{2,3,8,S} (ca. 546 Kcal)	4,30 €	6,30 €
Menü 2: Texashacksteak ^{AI,C} mit Sauce ^{AI,I} , Kohlrabi ^{AI,G,I} und Kartoffeln (ca. 443 Kcal)	5,70 €	7,70 €
Menü 3: Valess-Schnitzel „Toscana Art“ ^{AI,A3,A4,C,G,I} mit Grillgemüse und Reis (ca. 383 Kcal)	4,80 €	6,80 €

Donnerstag, 12.03.2026

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Menü 1: Bayrischer Leberkäse ^{2,3,6,8,I,S} mit Sauerkraut ^{3,I,S} , Kartoffelpüree ^{3,5,G,L} und Senf ^I (ca. 564 Kcal)	5,90 €	7,90 €
Menü 2: Asiatische Bratnudelpfanne ^{AI,F} mit süß-saurer Sauce ¹⁰ oder Chili-Sauce ^{2,4} (ca. 580 Kcal)	4,50 €	6,50 €
Menü 3: 1 gefüllte Paprikaschote ^{AI,I,I} Tomatensauce und Cous-Cous ^{AI} (ca. 450 Kcal)	4,50 €	6,50 €

Freitag, 13.03.2026

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Menü 1: Paniertes Dorschfilet ^{AI,D,I} mit Kartoffelsalat ^{2,10,9,C,G,I} Remouladensauce ^C und Gurkensalat ^{2,9,C} (ca. 460 Kcal)	5,50 €	7,50 €
Menü 2: Hähnchenspieß mit Geflügelsauce, Brokkoli und Reis (ca. 301 Kcal)	4,70 €	6,70 €
Menü 3: 4 Reibekuchen ^{AI} mit Apfelmus ^{3,9} 	4,00 €	6,00 €

Inhaltstoffe und Allergene

1 mit Farbstoff	F Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
2 mit Konservierungsstoff	G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)
3 mit Antioxidationsmittel	H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
4 mit Geschmacksverstärker	H1 Mandeln
5 geschwefelt	H2 Haselnüsse
6 geschwärzt	H3 Walnüsse
7 gewachst	H4 Cashewnüsse
8 mit Phosphat	H5 Pecanüsse
9 mit Süßungsmittel	H6 Paranüsse
10 Säureregulator	H7 Pistazien
11 koffeinhaltig	H8 Macadamianüsse
12 chininhaltig	H9 Queenslandnüsse
A glutenhaltiges Getreide	I Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse
AI Weizen(wie Dinkel & Khorasan-Weizen)	J Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse
A2 Roggen	K Sesamsamen & daraus gewonnene Erzeugnisse
A3 Gerste	L Schwefeldioxid & Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
A4 Hafer	M Lupine & daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	N Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) & daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	S Schwein
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	