

Montag, 15.09.2025

	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Frikadelle „Hausfrauenart“ ^{AI,C,S} mit Specksauce ^{1,5} , grünen Bohnen und Kartoffeln (ca. 503 Kcal)	5,70	7,70
Menü 2: Hähnchen-Dönerfleisch mit mexikanischen Kartoffeln ^{AI,G} und Sour Creme ^{2,9,C,J} , dazu ein kleiner Salat ^{1,3} (ca. 700 Kcal)	5,80	7,80
Menü Veg: Blumenkohl-Käsemedaillon ^{A,G} mit Leipziger Allerlei ^{AI,G} und Kartoffelpüree ^{3,5,G,L} (ca. 560 Kcal)	4,70	6,70

Dienstag, 16.09.2025

	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Leichtes Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Petersilienkartoffeln (ca. 375 Kcal)	5,70	7,70
Menü 2: Mediterrane Pastapfanne mit Hähnchenfleisch ^{AI,G} und kleinem Salat ^{1,3} (ca. 572 Kcal)	4,50	6,50
Menü Veg: Möhreintopf ^{A3,I} mit einem vegetarischen Würstchen (ca. 236 Kcal)	3,80	5,80

Mittwoch, 17.09.2025

	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Rinder Bifteki ^{8,AI,C,G} mit Djuvec-Reis ^{AI,G} und Krautsalat ⁹ (ca. 540 Kcal)	5,90	7,90
Menü 2: Tortellini mit Spinat ^{AC,G} , Käsesauce ^{A,8,G,I} und kleinem Salat ^{1,3} (ca. 257 Kcal)	3,80	5,80
Menü Veg: Gemüsestrudel ^{1,AI,I} mit Tomatensauce (vegan) (ca. 360 Kcal)	4,20	6,20

Donnerstag, 18.09.2025

	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Erbseneintopf mit Speck ^{2,8,G,I,5} und Wiener Würstchen ^{2,3,5,8} (ca. 546 Kcal)	3,80	5,80
Menü 2: Nasi Goreng ^{AI,C,J} und dazu ein kleiner Salat ^{1,3} (ca. 460 Kcal)	5,00	7,00
Menü Veg: Bulgurbrating ^{AI,9a} gefüllt mit Salsasauce ^A , Grillgemüse und Reis (ca. 424 Kcal)	4,80	6,80

Freitag, 19.09.2025

	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Paniertes Dorschfilet ^{AI,DJ} mit Senfsauce ^{G,AI,I} und Brokkoli, dazu Petersilienkartoffeln (ca. 539 Kcal)	5,50	7,50
Menü 2: Hähnchenspieß mit Geflügelsauce, Broccoli und Reis (ca. 145 Kcal)	4,70	6,70
Menü Veg: 4 Karottenpuffer ^{AI} mit Sour Creme ^{2,9,C,G,I} , dazu ein kleiner Salat ^{1,3} (ca. 589 Kcal)	4,20	7,50

Inhaltstoffe Allergene

1 mit Farbstoff	A glutenhaltiges Getreide	H3 Walnüsse
2 mit Konservierungsstoff	A1 Weizen(wie Dinkel und Khorasan-Weizen)	H4 Cashewnüsse
3 mit Antioxidationsmittel	A2 Roggen	H5 Pecanüsse
4 mit Geschmacksverstärker	A3 Gerste	H6 Paranüsse
5 geschwefelt	A4 Hafer	H7 Pistazien
6 geschwärzt	B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	H8 Macadamianüsse
7 gewachst	C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	H9 Queenslandnüsse
8 mit Phosphat	D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
9 mit Süßungsmittel	E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
10 Säureregulator	F Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse	K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
11 koffeinhaltig	G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)	L Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
12 chininhaltig	H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	M Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
	H1 Mandeln	N Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse
	H2 Haselnüsse	S Schwein

**KNAPPSCHAFT
KLINIKEN**

