

## Montag, 08.06.2026

Mitarbeiter-Preis €    Gast-Preis €

Menü 1: Frikadelle „Hausrauenart“ <small>Al,C,I,J,S</small> mit Schweinebratensauce, <small>Al,I,S</small> grüne Bohnen und Kartoffeln (ca. 503 Kcal)	5,70 €	7,70 €
Menü 2: Hähnchengeschnetzeltes in Currysauce <small>Al,G</small> mit Brokkoli und Reis (ca. 424 Kcal)	5,80 €	7,80 €
Menü 3: Spaghetti <small>Al</small> mit Gemüse- bolognese <sup>1</sup> und kleinem Salat <sup>1,3,5,L</sup> 	3,80 €	5,80 €


## Mittwoch, 10.06.2026

Mitarbeiter-Preis €    Gast-Preis €

Menü 1: Rinderroulade mit Sauce <sup>10,J,G,S</sup> Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen (ca. 353 Kcal)	7,90 €	9,50 €
Menü 2: Chili von Carne <sup>1</sup> mit Reis und kleinem Salat <sup>1,3,5,L</sup> (ca. 285 Kcal)	5,50 €	7,50 €
Menü 3: Blumenkohl-Käsemedaillon <small>Al,G</small> mit Leipziger Allerlei <small>Al,G</small> und Kartoffelpüree <sup>3,5,G,L</sup> (ca. 560 Kcal)	4,70 €	6,70 €


## Freitag, 12.06.2026

Mitarbeiter-Preis €    Gast-Preis €

Menü 1: Heringsfilettopf „Büsumer Art“ <sup>2,9Al,C,D,I</sup> mit Kartoffeln und Gurken- salat <sup>2,9,C,J</sup> (ca. 954 Kcal)	5,50 €	7,50 €
Menü 2: Leichtes Rindergeschnet- zeltes <sup>G,J</sup> mit Rahm-Blumenkohl <sup>G</sup> und Tagliatelle <small>Al,C</small> (ca. 375 Kcal)	6,70 €	8,70 €
Menü 3: Bulgurbratling gefüllt mit  Salsasauce, <small>Al</small> Grillgemüse und Reis (ca. 424 cal)	4,80 €	6,80 €

## Dienstag, 09.06.2026

Mitarbeiter-Preis €    Gast-Preis €

Menü 1: Rindergulasch Ungarisch mit Fusilli <small>Al</small> und Krautsalat <sup>9</sup> (ca. 463 Kcal)	5,80 €	7,80 €
Menü 2: Gefüllte Hähnchenroulade <small>Al,G</small> mit Geflügelsauce, Karottenschei- ben und Kartoffelpüree <sup>3,5,G,L</sup> (ca. 356 Kcal)	5,50 €	7,50 €
Menü 3: Veganer Linseneintopf <sup>1</sup>  mit Brötchen <small>Al,A3</small> (ca. 420 Kcal)	4,00 €	6,00 €

## Donnerstag, 11.06.2026

Mitarbeiter-Preis €    Gast-Preis €

Menü 1: Schweineschnitzel <small>Al,C,S</small> mit Balkansauce und Reis (ca. 484 Kcal)	5,70 €	7,70 €
Menü 2: Lasagne Bolognese <small>Al,C,G,I</small> mit Tomatensauce und einem kleinem Salat <sup>1,3,5,L</sup> (ca. 431 Kcal)	5,50 €	7,50 €
Menü 3: 2 Apfelpfannkuchen <sup>8,Al,C,G</sup> und Vanillesauce <sup>1,G</sup> (ca. 626 Kcal)	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
A1 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	