

Montag, 27.10.2025	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Schweinebraten ^S mit Sauce ^{Al, I, S} , Kaisergemüse und Spätzle ^{Al, C} (ca. 487Kcal)	6,00	8,00
Menü 2: Puten-Cordon-Bleu ^{1,2,10,Al,G} , Leipziger Allerlei ^{Al,G} und Kartoffelpüree ^{3,5,G,L} (ca. 485 Kcal)	4,60	6,60
Menü Veg: Graupeneintopf ^{A3,1} mit vegetarischen Würstchen ^{C-1} (vegan) (ca. 253 Kcal)	4,20	6,20

Dienstag, 28.10.2025	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Nürnberger Rostbratwurst ^{8,S} , Sauerkraut ^{3,1,S} und Kartoffelpüree ^{3,5,G,L} (ca. 624 Kcal)	5,80	7,80
Menü 2: Chili con Carne ¹ mit Reis und einem kleinen Blattsalat ¹ (ca. 285 Kcal)	3,50	5,50
Menü Veg: Valess-Schnitzel mit Gouda gefüllt ^{1,2,10,Al,A4,C,G} mit mediterranem Grillgemüse ^{2,A,I,L} und Bandnudeln ^{Al,C} (ca. 427 Kcal)	5,40	7,40

Mittwoch, 29.10.2025	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Makkaroni al Forno ^{Al,G,I} mit Tomatensauce und kleinem Salat ^{1,3,5,L} (ca. 435 Kcal)	4,50	6,50
Menü 2: Hähnchengeschnetzeltes in Currysauce ^{Al,G} mit Broccoli und Reis (ca. 505 Kcal)	5,80	7,80
Menü Veg: Spaghetti ^{Al} mit Gemüsebolognese ¹ und kleinem Salat ^{1,3,5,L} (vegan) (ca. 670 Kcal)	4,20	6,20

Donnerstag, 30.10.2025	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Schweineschnitzel ^{Al, C, S} mit Balkansauce und Reis (ca. 402 Kcal)	5,70	7,70
Menü 2: Lasagne Bolognese ^{Al, C, G, I} mit Tomatensauce und kleinem Blattsalat ¹ (ca. 320 Kcal)	4,50	6,50
Menü Veg: Gemüse-Cous-Cous ^{Al} mit Falafel ^{Al} und Tomatensauce sowie Grillgemüse (vegan) (ca. 544 Kcal)	4,20	6,20

Freitag, 31.10.2025	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Heringsfilettopf „Büsumer Art“ ^{f 2,9,Al,C,D,I} mit Kartoffeln und Gurkensalat ^{Al, 2,3,4,C,I,G} (ca. 954 Kcal)	5,50	7,50
Menü 2: Rindergulasch mit Fusilli ^{Al} und einem kleinen Bohnensalat (ca. 505 Kcal)	4,20	6,20
Menü Veg: Möhreeneintopf ^{A3,1} mit einem vegetarischen Würstchen ^{1Al, G} (ca. 236 Kcal)	4,50	7,50

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

