

Montag, 08.09.2025	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Gyrospanne ^{SI} mit Djuvec-Reis ^{Al,G} und Tzaziki ^{A,Al,A2,A3,A4,C,J,G} (ca. 848 Kcal)	5,50	7,50
Menü 2: Hähnchenkeule ¹ , mexikanische Kartoffeln mit Sour Creme ^{C,J,G} und kleinem Gurkensalat ^{Al,2,3,4,C,J,G} (ca. 670 Kcal)	5,20	7,20
Menü Veg: Chili sin Carne ¹ mit Reis und einem kleinen Salat ^{1,3,5,L} (ca. 294 Kcal)	3,50	5,50

Dienstag, 09.09.2025	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Szegediner Gulasch ^{Al,1,5} mit Petersilienkartoffeln (ca. 290 Kcal)	5,20	7,20
Menü 2: Hühnerfrikassee ^{10,C,G} mit Erbsen und Reis (ca. 431 Kcal)	4,50	6,50
Menü Veg: 2 Gemüseschnitzel ^{Al,A4} mit weißer Sauce ⁸ , Karotten und Kartoffeln (ca. 450 Kcal)	4,20	6,20

Mittwoch, 10.09.2025	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Rinderroulade ^{10,G,I,S} mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{Al,C} (ca. 353 Kcal)	6,50	8,50
Menü 2: Putengeschnetzeltes mit Champignons ^{G,J} , grünen Bohnen und Kartoffeln (ca. 323 Kcal)	5,20	7,20
Menü Veg: 1 gefüllte Paprikaschote ^{Al,I,J} Tomatensauce und Gemüse-Cous-Cous ^{Al} (ca. 450 Kcal)	3,80	5,80

Donnerstag, 11.09.2025	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Schweineschnitzel ^{Al,C,S} mit Prinzessbohnen, dazu Bratkartoffeln ^{2,4,5} (ca. 583 Kcal)	5,70	7,70
Menü 2 (vegan): Asiatische Bratnudelpfanne ^{Al,F} mit süß-saurer Sauce ¹⁰ oder Chili-Sauce ^{2,4} (ca. 580 Kcal)	4,50	6,50
Menü Veg: Veganer Linseneintopf ¹ mit Brötchen ^{Al,A3} (ca. 420 Kcal)	3,80	5,80

Freitag, 12.09.2025	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Hokifilet „Meunier-Art“ ^{3,8,Al,D,G} mit Safransauce ^{10,Al,G,J} dazu Rahmspinat ^{10,G} und Petersilienkartoffeln (ca. 682 Kcal)	6,00	8,00
Menü 2: Spaghetti ^{Al} mit Rinderbolognese, Parmesan ^{2,C,G} und kl. Gurkensalat ^{Al,1,2,3,4,C,J,G} (ca. 561 Kcal)	5,20	7,20
Menü Veg: Valess-Schnitzel „Toscana-Art“ ^{Al,A3,A4,C,G,J} mit provenzalischem Gemüse ¹ und Reis (ca. 433 Kcal)	4,80	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

