

## Montag, 30.03.2026

Mitarbeiter-Preis €    Gast-Preis €

Menü 1: Gyrospfanne <sup>S,I</sup> mit Djuvec-Reis <sup>A1,G</sup> und Tzaziki <sup>2,10,9,A1,C,G</sup> (ca. 848 Kcal)    5,50 €    7,50 €

Menü 2: Hähnchensteak „natur“ mit Geflügelsauce, Kaisergemüse und Kartoffelpüree <sup>3,5,G,L</sup> (ca. 413 Kcal)    5,50 €    7,50 €

Menü 3: Kartoffel-Möhrenstampf <sup>A3,1</sup> mit einem vegetarischen Würstchen (ca. 236 Kcal)    4,80 €    6,80 €

## Dienstag, 31.03.2026

Mitarbeiter-Preis €    Gast-Preis €

Menü 1: Nürnberger Rostbratwurst <sup>8,S</sup> Sauerkraut <sup>3,1,S</sup> und Kartoffelpüree <sup>3,5,G,L</sup> (ca. 624 Kcal)    5,80 €    7,80 €

Menü 2: Nasi Goreng <sup>A1,F,J</sup> und ein kleiner Salat <sup>1,3,5,L</sup> (ca. 396 Kcal)    4,80 €    6,80 €

Menü 3: Chili sin Carne <sup>1</sup> mit Reis <sup>3,5,L</sup> und ein kleiner Salat <sup>1,3,5,L</sup> (ca. 300 Kcal)    3,50 €    5,50 €

## Mittwoch, 01.04.2026

Mitarbeiter-Preis €    Gast-Preis €

Menü 1: Burger vom Rind „Art des Hauses“ <sup>A1,C,J,G</sup> und einem kleinen Salat <sup>1,3,5,L</sup> (ca. 645 Kcal)    5,60 €    7,60 €

Menü 2: Putengeschnetzeltes mit Champignons <sup>G,J</sup> Möhren und Kartoffeln (ca. 323 Kcal)    5,20 €    7,20 €

Menü 3: Veganer Linseneintopf <sup>1</sup> mit Brötchen <sup>A1,A3</sup> (ca. 420 Kcal)    4,00 €    6,00 €

## Donnerstag, 02.04.2026

Mitarbeiter-Preis €    Gast-Preis €

Menü 1: Schweineschnitzel <sup>A1,C,S</sup> Prinzessbohnen, dazu Kartoffeln <sup>2,4,S</sup> (ca. 583 Kcal)    5,70 €    7,70 €

Menü 2: Hähnchenkeule <sup>1</sup> Reis, Grillgemüse mit Sour Cream <sup>2,9,C,G,J</sup> und kleinem Salat <sup>1,3,5,L</sup> (ca. 431 Kcal)    5,20 €    7,20 €

Menü 3: Schupfnudel-Gemüse-Pfanne <sup>A1,C,G</sup> mit Rahmchampignons <sup>A1,G</sup> und kleinem Salat <sup>1,3,5,L</sup> (ca. 482 Kcal)    5,50 €    7,50 €

## Freitag, 03.04.2026

Mitarbeiter-Preis €    Gast-Preis €

Wegen des Feiertages gibt es keinen Mittagstisch!

## Inhaltstoffe und Allergene

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 Säureregulator
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig
- A glutenhaltiges Getreide
- A1 Weizen(wie Dinkel & Khorasan-Weizen)
- A2 Roggen
- A3 Gerste
- A4 Hafer
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

- F Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)
- 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 & daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen & daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid & Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- M Lupine & daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) & daraus gewonnene Erzeugnisse
- S Schwein