

Montag, 26.01.2026

Mitarbeiter-
Preis € Gast-
Preis €

Menü 1: Hühnchenfleisch „Döner-Art“ mit mexikanischen Kartoffeln und Sour Creme ^{2,9,CJ} dazu ein kleiner Salat ^{1,3,5,L} (ca. 700 Kcal)

5,80 € 7,80 €

Menü 2: Schweinebraten ⁵ mit Sauce, ^{A1,I,S} Apfelrotkohl und Kartoffeln (ca. 487 Kcal)

6,00 € 8,00 €

Menü 3: Falafel ^{A1} mit Gemüse-Cous-Cous ^{A1} Tomatensauce und Gemüse der Provence (ca. 544 Kcal)

✓ 4,70 € 6,70 €

Mittwoch, 28.01.2026

Mitarbeiter-
Preis € Gast-
Preis €

Menü 1: Pichelsteiner Gemüse-eintopf ^{2,3,I,J} (ca. 172 Kcal)

4,50 € 6,50 €

Menü 2: Rinderbraten ¹ mit Sauce ^{A1,I}, Apfelrotkohl und Spätzle ^{A1,G} (ca. 283 Kcal)

6,50 € 8,20 €

Menü 3: Valess-Schnitzel mit Gouda gefüllt ^{1,2,10,A1,A4,C,G} mit Leipziger Allerlei ^{A1,G} und Kartoffelpüree ^{3,5,G,L} (ca. 383 Kcal)

5,40 € 7,40 €

Dienstag, 27.01.2026

Mitarbeiter-
Preis € Gast-
Preis €

Menü 1: Szegediner Gulasch ^{A1,I,S} mit Petersilienkartoffeln (ca. 290 Kcal)

5,20 € 7,20 €

Menü 2: Spaghetti ^{A1} mit Rinderbolognese, Parmesan ^{2,C,G} und einem kleinen Salat ^{1,3,5,L} (ca. 697 Kcal)

5,00 € 7,00 €

Menü 3: 2 Gemüseschnitzel ^{A1,A4} mit weißer Sauce ⁸, Brokkoli und Reis (ca. 450 Kcal)

4,70 € 6,70 €

Donnerstag, 29.01.2026

Mitarbeiter-
Preis € Gast-
Preis €

Menü 1: Wirsingroulade ⁵ mit Specksauce ⁵ und Kartoffeln (ca. 564 Kcal)

6,20 € 8,20 €

Menü 2: Geflügelbratwurst ^{1,G}, Steckrüben ^{A1,G} und Bratkartoffeln ^{2,4,S} (ca. 418 Kcal)

5,90 € 7,90 €

Menü 3: Gemüsestrudel ^{A1,I} mit Tomatensauce (ca. 360 Kcal)

✓ 4,70 € 6,70 €

Freitag, 30.01.2026

Mitarbeiter-
Preis € Gast-
Preis €

Menü 1: Paniertes Dorschfilet ^{A1,D,J} mit Senfsauce ^{A1,G,J} und Kaiser-gemüse, dazu Reis (ca. 539 Kcal)

5,20 € 7,20 €

Menü 2: Mediterrane Pastapfanne mit Hähnchenfleisch ^{A1,G,F} mit einem kleinen Salat ^{1,3,5,L} (ca. 572 Kcal)

4,50 € 6,50 €

Menü 3: Veganer Erbseneintopf (ca. 224 cal)

✓ 3,50 € 5,50 €

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 Sauerregulator
- 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 Queenstandnüsse
- 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

Stand 11.11.2023