

## Montag, 26.01.2026

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Menü 1: Hühnchenfleisch „Döner-Art“ mit mexikanischen Kartoffeln und Sour Creme <sup>2,9,C,J</sup> dazu ein kleiner Salat <sup>1,3,5,L</sup> (ca. 700 Kcal)

5,80 € 7,80 €

Menü 2: Schweinebraten <sup>S</sup> mit Sauce, <sup>Al,I,S</sup> Apfelrotkohl und Kartoffeln (ca. 487 Kcal)

6,00 € 8,00 €

Menü 3: Falafel <sup>Al</sup> mit Gemüse-Cous-Cous <sup>Al</sup> Tomatensauce und Gemüse der Provence (ca. 544 Kcal)

✓ 4,70 € 6,70 €

## Dienstag, 27.01.2026

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Menü 1: Szegediner Gulasch <sup>Al,I,S</sup> mit Petersilienkartoffeln (ca. 290 Kcal)

5,20 € 7,20 €

Menü 2: Spaghetti <sup>Al</sup> mit Rinderbolognese, Parmesan <sup>2,C,G</sup> und einem kleinen Salat <sup>1,3,5,L</sup> (ca. 697 Kcal)

5,00 € 7,00 €

Menü 3: 2 Gemüseschnitzel <sup>Al,A4</sup> mit weißer Sauce <sup>8</sup>, Brokkoli und Reis (ca. 450 Kcal)

4,70 € 6,70 €

## Mittwoch, 28.01.2026

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Menü 1: Pichelsteiner Gemüse-eintopf <sup>2,3,I,J</sup> (ca. 172 Kcal)

4,50 € 6,50 €

Menü 2: Rinderbraten <sup>1</sup> mit Sauce <sup>Al,I</sup>, Apfelrotkohl und Spätzle <sup>Al,G</sup> (ca. 283 Kcal)

6,50 € 8,20 €

Menü 3: Valess-Schnitzel mit Gouda gefüllt <sup>1,2,10,Al,A4,C,G</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>Al,G</sup> und Kartoffelpüree <sup>3,5,G,L</sup> (ca. 383 Kcal)

5,40 € 7,40 €

## Donnerstag, 29.01.2026

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Menü 1: Wirsingroulade <sup>S</sup> mit Specksauce <sup>S</sup> und Kartoffeln (ca. 564 Kcal)

6,20 € 8,20 €

Menü 2: Geflügelbratwurst <sup>1,G</sup>, Steckrüben <sup>Al,G</sup> und Bratkartoffeln <sup>2,4,S</sup> (ca. 418 Kcal)

5,90 € 7,90 €

Menü 3: Gemüsestrudel <sup>Al,I</sup> mit Tomatensauce (ca. 360 Kcal)

✓ 4,70 € 6,70 €

## Freitag, 30.01.2026

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Menü 1: Paniertes Dorschfilet <sup>Al,D,J</sup> mit Senfsauce <sup>Al,G,J</sup> und Kaisergemüse, dazu Reis (ca. 539 Kcal)

5,20 € 7,20 €

Menü 2: Mediterrane Pastapfanne mit Hähnchenfleisch <sup>Al,G,F</sup> mit einem kleinen Salat <sup>1,3,5,L</sup> (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 Säureregulator
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig

- A glutenhaltiges Getreide
- Al 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

Stand 11.11.2023