

Montag, 17.08.2026

Mitarbeiter-
Preis € Gast-
Preis €

Menü 1: Gyrospfanne ^{S,I} mit Djuvec-Reis ^{AI,G}, Zwiebelringen und Tzaziki ^{2,10,9,AI,C,G} (ca. 848 Kcal)

6,50 € 8,50 €

Menü 2: Hähnchensteak „natur“ mit Geflügelsauce, Kaisergemüse und Kartoffelpüree ^{3,5,G,L} (ca. 320 Kcal)

5,50 € 7,50 €

Mittwoch, 19.08.2026

Mitarbeiter-
Preis € Gast-
Preis €

Menü 1: Burger vom Rind „Art des Hauses“ ^{AI,C,I,G} und einen kleinen Salat ^{1,3,5,L} (ca. 645 Kcal)

5,60 € 7,60 €

Menü 2: Veganer Linseneintopf ^I mit Brötchen ^{AI,A3} (ca. 420 Kcal)

 4,50 € 6,50 €

Freitag, 21.08.2026

Mitarbeiter-
Preis € Gast-
Preis €

Menü 1: Hokifilet „Meunier-Art“ ^{3,8,AI,D,G} mit Safransauce ^{10,AI,G,J} dazu Rahmspinat ^{10,G} und Petersilienkartoffeln (ca. 682 Kcal)

6,00 € 8,00 €

Menü 2: Makkaroni al Forno ^{AI,G,J} mit Tomatensauce und kleinem Salat ^{1,3,5,L} (ca. 495 Kcal)

4,50 € 6,50 €

Dienstag, 18.08.2026

Mitarbeiter-
Preis € Gast-
Preis €

Menü 1: Nasi Goreng ^{AI,FJ} und ein kleiner Salat ^{1,3,5,L} (ca. 396 Kcal)

4,80 € 6,80 €

Menü 2: Chili sin Carne ^I mit Reis und ein kleiner Salat ^{1,3,5,L} (ca. 300 Kcal)

 3,50 € 5,50 €

Donnerstag, 20.08.2026

Mitarbeiter-
Preis € Gast-
Preis €

Menü 1: Hähnchenkeule ^I mit Reis und Grillgemüse (ca. 356 Kcal)

6,50 € 8,50 €

Menü 2: Schupfnudel-Gemüse-Pfanne ^{AI,C,G} mit Rahmchampignons ^{AI,G} und kleinem Salat ^{1,3,5,L} (ca. 482 Kcal)

5,50 € 7,50 €

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
- AI 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
- HI 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