

Montag, 28.09.2026

Mitarbeiter-
Preis € Gast-
Preis €

Menü 1: Frikadelle „Hausfrauenart“ ^{AI,C,I,J,S} mit Schweinebratensauce, grüne Bohnen und Kartoffeln (ca. 503 Kcal)	5,70 €	7,70 €
Menü 2: Hähnchengeschnetzeltes in Currysauce ^{AI,G} mit Brokkoli und Reis (ca. 424 Kcal)	5,80 €	7,80 €
Menü 3: Spaghetti ^{AI} mit Gemüse- bolognese ^I und kleinem Salat ^{1,3,5,L} ✓ (ca. 550 Kcal)	4,60 €	6,60 €

Dienstag, 29.09.2026

Mitarbeiter-
Preis € Gast-
Preis €

Menü 1: Rindergulasch Ungarisch mit Fusilli ^{AI} und Krautsalat ⁹ (ca. 463 Kcal)	5,80 €	7,80 €
Menü 2: Gefüllte Hähnchenroulade ^{AI,G} mit Geflügelsauce, Karottenschei- ben und Kartoffelpüree ^{3,5,G,L} (ca. 356 Kcal)	5,50 €	7,50 €
Menü 3: Veganer Linseneintopf ^I ✓ mit Brötchen ^{AI,A3} (ca. 420 Kcal)	4,50 €	6,50 €

Mittwoch, 30.09.2026

Mitarbeiter-
Preis € Gast-
Preis €

Menü 1: Rinderroulade mit Sauce ^{10,J,G,S} Apfelrotkohl und Spätzle (ca. 353 Kcal)	7,90 €	9,50 €
Menü 2: Chili von Carne ^I mit Reis und kleinem Salat ^{1,3,5,L} (ca. 285 Kcal)	5,50 €	7,50 €
Menü 3: Blumenkohl-Käsemedaillon ^{AI,G} mit Leipziger Allerlei ^{AI,G} und Kartoffelpüree ^{3,5,G,L} (ca. 560 Kcal)	4,70 €	6,70 €

Donnerstag, 01.10.2026

Mitarbeiter-
Preis € Gast-
Preis €

Menü 1: Schweineschnitzel ^{AI,C,S} mit Balkansauce, Bohnen und Reis (ca. 484 Kcal)	6,20 €	8,20 €
Menü 2: Lasagne Bolognese ^{AI,C,G,I} mit Tomatensauce und einem kleinem Salat ^{1,3,5,L} (ca. 431 Kcal)	5,50 €	7,50 €
Menü 3: 2 Apfelpannkuchen ^{8,AI,C,G} und Vanillesauce ^{1,G} (ca. 626 Kcal)	4,50 €	6,50 €

Freitag, 02.10.2026

Mitarbeiter-
Preis € Gast-
Preis €

Menü 1: Heringsfilettopf „Büsumer Art“ ^{2,9AI,C,D,I} mit Kartoffeln und Gurken- salat ^{2,9,C,J} (ca. 954 Kcal)	5,50 €	7,50 €
Menü 2: Leichtes Rindergeschnet- zeltes ^{G,J} mit Rahm-Blumenkohl ^G und Tagliatelle ^{AI,C} (ca. 375 Kcal)	6,70 €	8,70 €
Menü 3: Bulgurbratling gefüllt mit ✓ Salsasauce, ^{AI} Grillgemüse und Reis (ca. 424 cal)	4,80 €	6,80 €

Inhaltstoffe und Allergene

1 mit Farbstoff	F Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
2 mit Konservierungsstoff	G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)
3 mit Antioxidationsmittel	H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
4 mit Geschmacksverstärker	H1 Mandeln
5 geschwefelt	H2 Haselnüsse
6 geschwärzt	H3 Walnüsse
7 gewachst	H4 Cashewnüsse
8 mit Phosphat	H5 Pecanüsse
9 mit Süßungsmittel	H6 Paranüsse
10 Säureregulator	H7 Pistazien
11 koffeinhaltig	H8 Macadamianüsse
12 chininhaltig	H9 Queenslandnüsse
A glutenhaltiges Getreide	I Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse
AI Weizen(wie Dinkel & Khorasan-Weizen)	J Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse
A2 Roggen	K Sesamsamen & daraus gewonnene Erzeugnisse
A3 Gerste	L Schwefeldioxid & Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
A4 Hafer	M Lupine & daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	N Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) & daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	S Schwein
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	