

Montag, 16.06.2025	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Gyrospanne ^{S,I} mit Djuvec-Reis ^{AI,G} und Tzaziki ^{A,A1,A2,A3,A4,C,J,G} (ca. 848 Kcal)	5,50	7,50
Menü 2: Hähnchenkeule ^I , mexikanische Kartoffeln mit Sour Creme ^{C,J,G} und kleinem Gurkensalat ^{AI, 2,3,4,C,J,G} (ca. 670 Kcal)	5,20	7,20
Menü Veg: Chili sin Carne ^I mit Reis und einem kleinen Salat ^{I,3,5,L} (ca.294 Kcal)	3,50	5,50

Dienstag, 17.06.2025	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Szegediner Gulasch ^{AI,I,S} mit Petersilienkartoffeln (ca. 290 Kcal)	5,20	7,20
Menü 2: Hühnerfrikassee ^{IO,C,G} mit Erbsen und Reis (ca. 431 Kcal)	4,50	6,50
Menü Veg: 2 Gemüseschnitzel ^{AI,A4} mit weißer Sauce ⁸ , Karotten und Kartoffeln (ca. 450 Kcal)	4,20	6,20

Mittwoch, 18.06.2025	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Rinderroulade ^{IO,G,I,S} mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{AI,C} (ca. 353 Kcal)	6,50	8,50
Menü 2: Putengeschnetzeltes mit Champignons ^{G,I} , grünen Bohnen und Kartoffeln (ca. 323 Kcal)	5,20	7,20
Menü Veg: I gefüllte Paprikaschote ^{AI,IJ} Tomatensauce und Gemüse-Cous-Cous ^{AI} (ca. 450 Kcal)	3,80	5,80

Donnerstag, 19.06.2025	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Wegen des Feiertages gibt es keinen Mittagstisch!		

Freitag, 20.06.2025	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Hokifilet „Meunier-Art“ ^{3,8,AI,D,G} mit Safransauce ^{IO, AI, G, J} dazu Rahmspinat ^{IO, G} und Petersilienkartoffeln (ca. 682 Kcal)	6,00	8,00
Menü 2: Spaghetti ^{AI} mit Rinderbolognese, Parmesan ^{2CG} und kl. Gurkensalat ^{AI, I, 2, 3, 4, C, J, G} (ca. 561 Kcal)	5,20	7,20
Menü Veg: Valess-Schnitzel „Toscana-Art“ ^{AI, A3, A4, C, G, J} mit provenzalischem Gemüse ^I und Reis (ca. 433 Kcal)	4,80	6,80

Inhaltstoffe	Allergene	
1 mit Farbstoff	A glutenhaltiges Getreide	H3 Walnüsse
2 mit Konservierungsstoff	A1 Weizen(wie Dinkel und Khorsan-Weizen)	H4 Cashewnüsse
3 mit Antioxidationsmittel	A2 Roggen	H5 Pecanüsse
4 mit Geschmacksverstärker	A3 Gerste	H6 Paranüsse
5 geschwefelt	A4 Hafer	H7 Pistazien
6 geschwärzt	B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	H8 Macadamianüsse
7 gewachst	C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	H9 Queenslandnüsse
8 mit Phosphat	D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
9 mit Süßungsmittel	E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
10 Säureregulator	F Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse	K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
11 koffeinhaltig	G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)	L Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
12 chininhaltig	H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	M Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
	H1 Mandeln	N Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse
	H2 Haselnüsse	S Schwein

