Montag, 07.07.2025

	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Schweinebraten [S] mit Sauce [A1, I, S], Kaisergemüse und Spätzle [A1, C] (ca. 487Kcal)	6,00	8,00
Menü 2: Puten-Cordon-Bleu [1,2,10,A1,G], Leipziger Allerlei [A1,G] und Kartoffelpüree [3,5,G,L] (ca. 485 Kcal)	4,60	6,60
Menü Veg: Graupeneintopf [A3, I] mit vegetarischen Würstchen [C, I] (vegan) (ca. 253 Kcal)	4,20	6,20

Dienstag, 08.07.2025

	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Nürnberger Rostbratwurst [8, S], Sauerkraut [3, I, S] und Kartoffelpüree [3, 5, G, L] (ca. 624 Kcal)	5,80	7,80
Menü 2: Chili con Carne [I] mit Reis und einem kleinen Blattsalat [I] (ca. 285 Kcal)	3,50	5,50
Menü Veg: Valess-Schnitzel mit Gouda gefüllt [1,2,10,A1,A4,C,G] mit mediterranem Grillgemüse [2, A, I, L] und Bandnudeln [A1,C] (ca. 427 Kcal)	5,40	7,40

Mittwoch, 09.07.2025

	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Makkaroni al Forno [A1,G,I] mit Tomatensauce und kleinem Salat [1,3,5,L] (ca. 435 Kcal)	4,50	6,50
Menü 2: Hähnchengeschnetzeltes in Currysauce [A1,G] mit Broccoli und Reis (ca. 505 Kcal)	5,80	7,80
Menü Veg: Spaghetti [A1] mit Gemüsebolognese [1] und kleinem Salat [1, 3, 5, L] (vegan) (ca. 670 Kcal)	4,20	6,20

Donnerstag, 10.07.2025

	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Schweineschnitzel [A1, C, S] mit Bal-kansauce und Reis (ca. 402 Kcal)	5,70	7,70
Menü 2: Lasagne Bolognese [A1, C, G,I] mit Tomatensauce und kleinem Blattsalat [I] (ca. 320 Kcal)	4,50	6,50
Menü Veg: Gemüse-Cous-Cous [A1] mit Falafel [A1] und Tomatensauce sowie Grillgemüse (vegan) (ca. 544 Kcal)	4,20	6,20

Freitag, 11.07.2025

	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Heringsfilettop „Büsumer Art“f [2, 9, A1, C, D, J], mit Kartoffeln und Gurkensalat [A1, 2, 3, 4, C, J, G] (ca. 954 Kcal)	5,50	7,50
Menü 2: Rindergulasch mit Fusilli [A1] und einem kleinen Bohnensalat (ca. 505 Kcal)	4,20	6,20
Menü Veg: Möhreneintopf [A3, I] mit einem vegetarischen Würstchen [1A1. G] (ca. 236 Kcal)	4,20	6,20

Inhaltstoffe

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

Allergene

A glutenhaltiges Getreide
A1 Weizen(wie Dinkel und 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 und daraus gewonnene Erzeugnisse
J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
M Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
N Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse
S Schwein

KNAPPSCHAFT KLINIKEN

viperagp/stock.adobe.com