

Sommerspeiseplan 1 Mittag (Mitarbeiter)

gültig ab: 05.05.2025

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	Gericht 1 Mitarbeiter: 6,60 € Gäste: 9,20 €	Gericht 2 Mitarbeiter: 5,80 € Gäste: 7,80 €	Gericht 3 Mitarbeiter: 4,90 € Gäste: 6,60 €
Mo	Paprikabulgur (GW) mit Zitronenhähnchen (L,M) Salatbeilage (M,LA,SE,SL,Ei)	Seelachs-Fischragout mit Kräutern (GW,F) Salzkartoffeln (SD) gedünstete Rote Bete 	Nudelaufauf (GW,M,LA) mit Tomatensoße (GW) Gurkensalat 
kcal/Nährwertangaben	624 kcal	519 kcal	729 kcal
Zusatzstoffe	2	4, 13	1, 12
Di	Königsberger Klops (Schwein) (GW,Ei) Kapernsoße (GW) Salzkartoffeln (SD) Möhrenrohkost 	Asiatischer Gemüseintopf mit Kokosmilch, Nudeln und Bohnen (GW,Ei) 	Vollkornreis-Gemüse-Pfanne mit Hirtenkäse (M,LA) 
kcal/Nährwertangaben	723 kcal	465 kcal	649 kcal
Zusatzstoffe	2, 13	13	M, LA
Mi	Hähnchenschnitzel paniert (GW,Ei) grüne Bohnen zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	Makkaroni (GW) Tomatensoße mit Wurst (Geflügel) (GW) Salat (M,LA,SL,SE,Ei) 	2 gekochte Eier Senfsoße (GW,SE) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete 
kcal/Nährwertangaben	724 kcal	781 kcal	494 kcal
Zusatzstoffe	12, 13	1, 2, 16	4, 13
Do	paniertes Seelachsfilet (GW,Ei,SE,F) Kartoffelbrei (M,LA) Gurkensalat mit saurerer Sahne	Putensteak Möhren-Kohlrabi-Gemüse zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD) 	Rotes Linsencurry Reis 
kcal/Nährwertangaben	481 kcal	467 kcal	464 kcal
Zusatzstoffe	-	12, 13	-
Fr	Hähnchen-Gemüsetopf mit Couscous	Spinataufauf mit Nudeln (GW,M,LA)  	Bratwurst (Schwein) (SE,SL) Bayrisch Kraut (GW) Salzkartoffeln (SD)
kcal/Nährwertangaben	639 kcal	636 kcal	753 kcal
Zusatzstoffe	2	12	2,3,6,12,13

mit: (1) Konservierungsstoffen; (2) Antioxidationsmittel; (3) Geschmacksverstärker; (4) Süßungsmittel; (5) Süßungsmitteln; (6) einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8) Zuckerarten und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) Phosphat; (19) Milcheiweiß; (23) Pflanzeneiweiß; (24) Stärke (bei tierischen LM)

mit: (G) Glutenhaltiges Getreide*; (LA) Lactose; (M) Milch; (Ei) Eier; (F) Fisch; (SL) Sellerie; (SE) Senf; (SF) Schalenfrüchte; (SO) Soja; (K) Krebstiere; (LU) Lupine; (E) Erdnuss; (SS) Sesamsamen; (SD) Schwefeldioxid und Sulfide

*GW – Weizen, GR – Roggen, GG – Gerste, GH – Hafer, GD – Dinkel, GK – Kamut



vegetarisch



Angepasste Vollkost