

Sommerspeiseplan 2

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	Köfte (Rinderhackfleischröllchen mit Gemüse und Käse gefüllt) (GW,Ei,M,LA,SI,SE) Zaziki (M,LA) Reis Rokohlrohkost	Hühnerfrikassee (GW,M,LA) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete 	 Vollkorn-Spaghetti (GW) Soße "Margarita" Reibekäse (M,LA) Rotkohlrohkost 
kcal/Nährwertangaben	658 kcal	505 kcal	560 kcal
Zusatzstoffe	12	2, 4, 12, 13	1, 2, 6, 12
Di	Rindfleischstreifen in leichter Meerrettichsoße (GW,M,LA,SD) Brokkoli (M,LA) Salzkartoffeln (SD) 	Asia-Nudelpfanne mit Putenstreifen (GW,Ei,SO)	 Kichererbsenpfanne mit Spinat Vollkornreis 
kcal/Nährwertangaben	534 kcal	573 kcal	465 kcal
Zusatzstoffe	13	1, 2, 3, 12	-
Mi	 gebr. Seelachs (F) Tomatenragout (M,LA) Reis 	Schichtkohl (Schwein/Rind) (GW,SL) Salzkartoffeln (SD)	Röstkartoffeln Kräuter-Sauerrahmdip (M,LA) Salat (M,LA,SE,SL,Ei) 
kcal/Nährwertangaben	598 kcal	559 kcal	764 kcal
Zusatzstoffe	-	13	-
Do	Boulette (GW,Ei,SE) Buntes Gemüse mit Salzkartoffeln (SD)	 Penne (GW) mit Zitronen-Thunfischsoße (F,M,LA) Salat (M,LA,SE,SL,Ei)	Tagessuppe (GW,M,LA) Hefeklöße (GW,M,LA,Ei) mit Sauerkirschsoße 
kcal/Nährwertangaben	581 kcal	654 kcal	784 kcal
Zusatzstoffe	13	2, 12, 13	-
Fr	Scholle gebraten (GW,SO,F) Pfannensoße süß-sauer (GW) Salzkartoffeln (SD) Gurkensalat	 vegane Bolognese (SO) Vollkornnudeln (GW) 	Milchreis (M,LA) Apfelmus Zimt und Zucker  
kcal/Nährwertangaben	772 kcal	544 kcal	645 kcal
Zusatzstoffe	2, 12, 13	-	2

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