

Sommerspeiseplan 5 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	Hähnchenschnitzel (GW) Rahmchampignon (GW,M,LA) Kartoffelpüree (M,LA)	 Fischpastapfanne mit Mandeln (F,GW) 	 Gemüsecurry Vollkornreis 
kcal/Nährwertangaben	483 kcal	734 kcal	598 kcal
Zusatzstoffe	13		-
Di	 Putengeschnetzeltes mit Curry (GW,M,LA) Brokkoli (M,LA) Reis	Jägerschnitzel (Schwein) (GW,SL,SE) Tomatensoße (GW) Makkaroni (GW) Möhren-Weißkohl-Rohkost	Spinat (GW,M,LA) Rührei (M,LA,Ei) Salzkartoffeln (SD)  
kcal/Nährwertangaben	700 kcal	1.107 kcal	601 kcal
Zusatzstoffe	-	1,2,16	13
Mi	Hähnchen süß/sauer (GW,SO) Vollkornreis	 Partykartoffeln Pfannengemüse mit Hirtenkäse (M,LA)  	Wurstgulasch (Schwein) (GW,M,LA) Rigatoni (GW) Gewürzgurke
kcal/Nährwertangaben	664 kcal	405 kcal	588 kcal
Zusatzstoffe	1,13	2	-
Do	paniertes Fischfilet (F) sommerlicher Kartoffelsalat (GW,M,LA,Ei,SD) Tomatensalat	Gulasch vom Rind (GW,M,LA) Salzkartoffeln Blumenkohl (M,LA) 	 Makkaroni mit Pesto (GW) Reibekäse (M) Salat (M,L,Ei,SL,SE) 
kcal/Nährwertangaben	800 kcal	475 kcal	632 kcal
Zusatzstoffe	2, 12, 13	13	2,3
Fr	gebratene Flunder (F,GW,M,LA) Gurkengemüse (M,LA) Salzkartoffeln (SD) 	 vegetarische Spätzlepfanne mit Weißkraut (GW,EI) 	Bratwurst (Schwein) (M,LA) Sauerkraut Kartoffelpüree (M,LA)
kcal/Nährwertangaben	439 kcal	480 kcal	645 kcal
Zusatzstoffe	13	-	1, 2, 3, 12, 16

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