

## Montag, 04.11.2024

	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
<b>Menü 1:</b> Gyrospfanne <sup>S,1</sup> mit Djuvec-Reis <sup>A1,G</sup> und Tzaziki <sup>A,A1,A2,A3,A4,C,J,G</sup> (ca. 848 Kcal)	5,50	7,50
<b>Menü 2:</b> Hähnchenkeule <sup>1</sup> , mexikanische Kartoffeln mit Sour Creme <sup>C,J,G</sup> und kleinem Gurkensalat <sup>A1,2,3,4,C,J,G</sup> (ca. 670 Kcal)	5,20	7,20
<b>Menü Veg:</b> Chili sin Carne <sup>1</sup> mit Reis und einem kleinen Salat <sup>1,3,5,L</sup> (ca.294 Kcal)	3,50	5,50

## Dienstag, 05.11.2024

<b>Menü 1:</b> Szegediner Gulasch <sup>A1,I,S</sup> mit Petersilienkartoffeln (ca. 290 Kcal)	5,20	7,20
<b>Menü 2:</b> Hühnerfrikassee <sup>10,C,G</sup> mit Erbsen und Reis (ca. 431 Kcal)	4,50	6,50
<b>Menü Veg:</b> 2 Gemüseschnitzel <sup>A1,A4</sup> mit weißer Sauce <sup>8</sup> , Karotten und Kartoffeln (ca. 450 Kcal)	4,20	6,20

## Mittwoch, 06.11.2024

<b>Menü 1:</b> Rinderroulade <sup>10,G,J,S</sup> mit Apfelrotkohl und Spätzle <sup>A1,C</sup> (ca. 353 Kcal)	6,50	8,50
<b>Menü 2:</b> Putengeschnetzeltes mit Champignons <sup>G,J</sup> grünen Bohnen und Kartoffeln (ca. 323 Kcal)	5,20	7,20
<b>Menü Veg:</b> 1 gefüllte Paprikaschote <sup>A1,I,J</sup> Tomatensauce und Gemüse-Cous-Cous <sup>A1</sup> (ca. 450 Kcal)	3,80	5,80

## Donnerstag, 07.11.2024

<b>Menü 1:</b> Schweineschnitzel <sup>A1,C,S</sup> mit Prinzessbohnen, dazu Bratkartoffeln <sup>2,4,S</sup> (ca. 583 Kcal)	5,70	7,70
<b>Menü 2 (vegan):</b> Asiatische Bratnudelpfanne <sup>A1,F</sup> mit süß-saurer Sauce <sup>10</sup> oder Chili-Sauce <sup>2,4</sup> (ca. 580 Kcal)	4,50	6,50
<b>Menü Veg:</b> Veganer Linseneintopf <sup>1</sup> mit Brötchen <sup>A1,A3</sup> (ca. 420 Kcal)	3,80	5,80

## Freitag, 08.11.2024

<b>Menü 1:</b> Hokifilet „Meunier-Art“ <sup>3,8,A1,D,G</sup> mit Safransauce <sup>10,A1,G,J</sup> dazu Rahmspinat <sup>10,G</sup> und Petersilienkartoffeln (ca. 682 Kcal)	6,00	8,00
<b>Menü 2:</b> Spaghetti <sup>A1</sup> mit Rinderbolognese, Parmesan <sup>2,C,G</sup> und kl. Gurkensalat <sup>A1,1,2,3,4,C,J,G</sup> (ca. 561 Kcal)	5,20	7,20
<b>Menü Veg:</b> Valess-Schnitzel „Toscana-Art“ <sup>A1,A3,A4,C,G,1</sup> mit provenzalischem Gemüse <sup>1</sup> 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

