

Montag, 26.08.2024

	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Currywurst ^{S, J} „Ruhrpott-Art“, dazu ein Krautsalat ⁹ und Brötchen ^{A1, A3} (ca. 780 Kcal)	4,00	6,00
Menü 2: Hähnchensteak „natur“ mit Geflügelsauce, Kohlrabi ^{A1, G} und Kartoffelpüree ^{3, 5, G, L} (ca. 308)	5,50	7,50
Menü Veg: 4 Apfelpfannkuchen ^{8, A1, C, G} und Vanillesauce ^{1, G} (ca. 626 Kcal)	4,00	6,00

Dienstag, 27.08.2024

	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Kartoffelwedges Rosmarin mit Kartoffelcreme ^{C, G, J} und kleinem Salat ^{1, 3, 5, L} (ca. 589 Kcal)	4,50	6,50
Menü 2: Spaghetti ^{A1} mit Rinderbolognese, Reibekäse ^{C, G} und kleinem Salat ^{1, 3, 5, L} (ca. 660 Kcal)	5,20	7,20
Menü Veg: Chili sin Carne mit Reis (vegan) (ca. 294 Kcal)	3,50	5,50

Mittwoch, 28.08.2024

	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Schweinegulasch mit Paprika „Ungarische-Art“ ^{10, S} , grüne Bohnen und Spiralnudeln ^{A1} (ca. 501 Kcal)	5,80	7,80
Menü 2: Burger vom Rind „Art des Hauses“ ^{A1, C, J, G} sowie ein kleiner Salat ^{1, 3, 5, L} (ca. 645 Kcal)	5,60	7,60
Menü Veg: Linseneintopf ¹ mit Brötchen ^{A1, A3} (vegan) (ca. 307 Kcal)	3,80	5,80

Donnerstag, 29.08.2024

	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Rinderbraten ¹ mit Sauce ^{A1, I} , Blumenkohl ^G und Kartoffeln (ca. 560 Kcal)	5,70	7,70
Menü 2: Geflügelbratwurst ^{I, G} , Leipziger Allerlei ^{A1, G} und Kartoffelpüree ^{3, 5, G, L} (ca. 418 Kcal)	4,50	6,50
Menü Veg: 4 Reibekuchen ^{A1} mit Apfelmus ^{3, 9} (ca. 569 Kcal)	4,00	6,00

Freitag, 30.08.2024

	Mitarbeiter-Preis €	Gast-Preis €
Menü 1: Paniertes Dorschfilet ^{A1, D, J} mit Kartoffelsalat ^{2, 10, 9, C, G, I} , Remouladensauce ^C und Gurkensalat ^{2, 9, C} (ca. 1317 Kcal)	5,20	7,20
Menü 2: Texashacksteak ^{A1, C} mit Sauce ^{A1, I} , Porreegemüse in weißer Sauce ^{A1, G} und Kartoffeln (ca. 450 Kcal)	5,70	7,70
Menü Veg: 2 Eier in Senfsauce ^{a1, C, G} mit Kartoffeln und Roter Bete (ca. 670 Kcal)	5,20	7,20

Inhaltstoffe Allergene

1 mit Farbstoff	A glutenhaltiges Getreide	H3 Walnüsse
2 mit Konservierungsstoff	A1 Weizen(wie Dinkel und Khorasan-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

