

## Montag, 25.11.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

**Menü 1:** Grünkohl mit Speck <sup>2,3,A1,A4,I,J,S</sup>, Mettwurst <sup>1,2,3,J,S</sup> und Kartoffelpüree <sup>3,5,G,L</sup> (ca. 632Kcal) 6,00 8,00

**Menü 2:** Puten-Cordon-Bleu <sup>1,2,10,A1,G</sup>, Leipziger Allerlei <sup>A1,G</sup> und Kartoffelpüree <sup>3,5,G,L</sup> (ca. 485 Kcal) 4,60 6,60

**Menü Veg:** Spaghetti <sup>A1</sup> mit Gemüsebolognese <sup>1</sup>, und kleinem Blattsalat <sup>1</sup> (**vegan**) (ca. 670 Kcal) 4,20 6,20

## Dienstag, 26.11.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

**Menü 1:** Schweinebraten <sup>S</sup> mit Sauce <sup>A1 I,5</sup>, Kaisergemüse und Spätzle <sup>A1,C</sup> (ca. 487 Kcal) 5,80 7,80

**Menü 2:** Chili con Carne <sup>1</sup> mit Reis und einem kleinen Blattsalat <sup>1</sup> (ca. 285 Kcal) 3,50 5,50

**Menü Veg:** Valess-Schnitzel mit Gouda gefüllt <sup>1,2,10,A1,A4,C,G</sup> mit mediterranem Grillgemüse <sup>2, A, I, L</sup> und Bandnudeln <sup>A1,C</sup> (ca. 427 Kcal) 5,40 7,40

## Mittwoch, 27.11.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

**Menü 1:** Makkaroni al Forno <sup>A1,G,I</sup> mit Tomatensauce und kleinem Salat <sup>1,3,5,L</sup> (ca. 435 Kcal) 4,50 6,50

**Menü 2:** Rindergulasch mit Fusilli <sup>A1</sup> und einem klaren Bohnensalat <sup>2,9</sup> (ca. 435 Kcal) 5,80 7,80

**Menü Veg:** Graupeneintopf <sup>A3,1</sup> mit einem vegetarischen Würstchen <sup>C,1</sup> (**vegan**) (ca. 253 Kcal) 4,20 6,20

## Donnerstag, 28.11.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

**Menü 1:** Schweineschnitzel <sup>A1, C, S</sup> mit Balkansauce und Reis (ca. 402 Kcal) 5,70 7,70

**Menü 2:** Lasagne Bolognese <sup>A1, C, G,I</sup> mit Tomatensauce und kleinem Blattsalat <sup>1</sup> (ca. 320 Kcal) 4,50 6,50

**Menü Veg:** Gemüse-Cous-Cous <sup>A1</sup> mit Falafel <sup>A1</sup> und Tomatensauce sowie einem kleinen Blattsalat <sup>1</sup> (**vegan**) (ca. 544 Kcal) 4,20 6,20

## Freitag, 29.11.2024

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

**Menü 1:** Heringsfilettopf „Büsumer-Art“ <sup>2,9, A1,C,D,J</sup> mit Kartoffeln u. Gurkensalat <sup>A1,2,3,4,C,J,G</sup> (ca. 954 Kcal) 5,50 7,50

**Menü 2:** Putengeschnetzeltes in Kokos-Curry-Sauce <sup>A1, G</sup> mit Broccoli und Reis (ca. 505 Kcal) 4,20 6,20

**Menü Veg:** Schupfnudel-Gemüse-Pfanne <sup>A1,C,G</sup> mit Rahmchampignons <sup>A1, G</sup> und kleinem Blattsalat <sup>1,3</sup> (ca. 482 Kcal) 4,20 6,20

## 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

