

Speiseplan 5 Mittag (Mitarbeiter)

gültig ab: 21. Oktober 2024

(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	Schweineschnitzel paniert (GW) Schwartzwurzeln zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	Mecklenburger Käsekartoffeln (M, LA) Wachsbohnenalat 	Buntes Gemüse mit Rinderklößchen (GW, Ei, SL) Salzkartoffeln (SD) 
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene
Di	Fischragout mit Kräutern (GW, F) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete 	Ofengemüse mit Pasta (GW, M, LA) Tagesdessert 	Grütwurst (Schwein) (GW, GG) Sauerkraut Salzkartoffeln (SD)
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene
Mi	 Rindergulasch (GW, M, LA) Spiralnudeln (GW) Saure Gurken 	Knacker (SE) Grünkohl (M, LA, SD) Salzkartoffeln (SD)	 Vorsuppe Grießbrei (GW, M, LA) mit Sauerkirschen 
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene
Do	Krustenbraten vom Schwein Soße (GW, M, LA, SE) Rotkohl Salzkartoffeln (SD)	Hühnerfrikassee (GW, M, LA) Reis Möhrenrohkost 	 Gemüsegulasch (GW, M, LA, SL) Salzkartoffeln (SD) 
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene
Fr	 gebratenes Seelachs (F) Gurkengemüse mit Dill (GW, M, LA, SD) Salzkartoffeln (SD) 	Weißer Bohnen Eintopf (Schwein) (SD, SL) Tagesdessert	Eierragout (GW, Ei) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete 
	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene

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



Leichte Vollkost



herzgesunde Menülinie