

Änderungen vorbehalten! Die Liste kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe hängt zur Ansicht aus.

Menü 1					Menü 2					Alg
	ZzVo	Alg	kcal	Preis	ZzVo	Alg	kcal	Preis		
Montag	Geflügel-Rahmgeschnetzeltes mit Zucchini-Tomatengemüse und Reis	18)32)4)	558	Gäste 6,95 € Mitarbeiter 6,20 €	Spaghetti mit Soja-Bolognesesoße	14)17)23)31.1)5)	1.190	Gäste 6,60 € Mitarbeiter 6,00 €	Mitarbeitermenüs werden ab 6,00 € rabattiert	
Dienstag	Seelachsfilet natur mit Senfsoße und Gnocchi, dazu Wachsbohnenalat	14)15)18)21)23)31.1)31.5)32)35)36)5)	973	Gäste 6,95 € Mitarbeiter 6,20 €	Spinat-Feta-Strudel mit Käsesoße und Tomatensalat	1)14)18)23)31.1)31.5)32)5)	863	Gäste 6,60 € Mitarbeiter 6,00 €		
Mittwoch	Weißkohleintopf nach "Niederrheinischer Art" mit grober Bratwurst	10)18)2)3)32)	722	Gäste 6,95 € Mitarbeiter 6,20 €	Spinat- Lasagne mit Käsesoße und klarer Chinakohlsalat	1)14)18)23)31.1)31.5)32)5)	877	Gäste 6,60 € Mitarbeiter 6,00 €		
Donnerstag	paniertes Schweineschnitzel mit Käsesoße, dazu Kartoffelwedges und Farmersalat	1)14)18)20)21)23)31.1)31.5)32)35)36)5)	1.051	Gäste 6,95 € Mitarbeiter 6,20 €	Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Sahnesoße, dazu Blattsalat und Cocktaildressing	1)14)18)21)23)3)31.1)31.5)32)5)	942	Gäste 6,95 € Mitarbeiter 6,20 €		
Freitag	Schlemmerfiletschnitte Riviera mit Brokkoli und Dampfkartoffeln	15)17)18)2)21)23)3)31.1)5)6)	571	Gäste 6,95 € Mitarbeiter 6,20 €	Omelette mit Blattspinat und Kartoffelpüree	14)18)31.1)31.5)32)	447	Gäste 6,60 € Mitarbeiter 6,00 €		

Sollten Sie kein ganzes Menü wünschen, ist dies kein Problem!

Hauptkomponente Menü 1 für Mitarbeiter 2,75 € (Gäste 3,75 €); Hauptkomponente Menü 2 für Mitarbeiter 3,00 € (Gäste 3,95 €)
Für einzelne Beilagen berechnen wir je Portion für Mitarbeiter 1,00 € (Gäste 1,50 €)

Vielen Dank und einen guten Appetit
(S)= Schweinefleisch, (R)=Rindfleisch, (G)= Geflügelfleisch