

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

Menü 1				ZzVo	Alg	kcal	Preis	Menü 2				ZzVo	Alg	kcal	Preis	Alg		
Montag	Helau!!!!						Gäste 6,95 €		Wir wünschen unseren Gästen einen tollen Rosenmontag						Gäste 6,60 €			
						Mitarbeiter 6,20 €									Mitarbeiter 6,00 €			
Dienstag	Gyrosteller mit Zwiebeln und Tzatzik, dazu Pommes Frites und Rahmsellerialesalat	14)18)20)21)23)3)32)35)36)5)	997	Gäste 6,95 €	Thai Gren Curry mit Vollkorn-Spirelli und buntem Gemüse	15)18)20)21)23)31.1)32)35)5)	427	Gäste 6,60 €						Mitarbeiter 6,00 €				
				Mitarbeiter 6,20 €														
Mittwoch	Wirsingroulade mit Bratensoße, dzu Kartoffelpüree	10)14)18)21)23)3)31.1)31.5)32)36)	502	Gäste 6,95 €	Gemüselasagne auf Tomatensoße mit grünem Bohnensalat	18)20)23)31.1)31.5)32)4)5)	542	Gäste 6,60 €						Mitarbeiter 6,00 €				
				Mitarbeiter 6,20 €														
Donnerstag	paniertes Schweineschnitzel mit Sahnese, dazu Pommes Frites und Blattsalat mit Americandressing	1)18)2)20)23)31.1)31.5)32)35)37)38)4)5)	788	Gäste 6,95 €	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und Schnittlauchsoße, dazu Kappessalat	14)18)21)23)31.1)31.5)32)35)36)5)	846	Gäste 6,60 €						Mitarbeiter 6,00 €				
				Mitarbeiter 6,20 €														
Freitag	Heringstopf nach "Hausfrauen Art" mit Schmorke	1)10)14)15)18)2)21)23)3)5)	1.006	Gäste 6,95 €	Mediterrane Nudelpfanne mit Tomatensoße	14)18)31.1)31.5)32)4)	639	Gäste 6,60 €						Mitarbeiter 6,00 €				
				Mitarbeiter 6,20 €														

Mitarbeitermenüs werden ab 6,00 € rabattiert

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