

Datum	Mo, 17.03.	Di, 18.03.	Mi, 19.03.	Do, 20.03.	Fr, 21.03.
Menü 1	Chili Con Carne mit Reis 	Lasagne Bolognese, dazu Salat 	Cheese Burger mit Pommes Frites 	Mini-Schweinshaxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 	Nudeln mit Thunfisch-Tomatensauce, dazu Salat 
Allergene/ Zusatzstoffe	---	A, F, H	A, F	F	A, C
Preis	Mitarbeiter 5,90 € Gäste 6,90 €	Mitarbeiter 5,90 € Gäste 6,90 €	Mitarbeiter 5,50 € Gäste 6,50 €	Mitarbeiter 6,50 € Gäste 7,50 €	Mitarbeiter 5,50 € Gäste 6,50 €
Menü 2  =vegetarisch  =vegan	Dampfnudeln mit heißen Kirschen und Vanillesauce 	Semmelknödel mit Mischpilzen in Rahmsauce 	Käsespätzle mit Röstzwiebeln 	Moussaka mit Aubergine und Zucchini 	BBQ-Blumenkohl-Wings mit Salat 
Allergene/ Zusatzstoffe	A, C, F	A, C, F	A, C, F	---	A
Preis	Mitarbeiter 5,50 € Gäste 6,50 €	Mitarbeiter 5,90 € Gäste 6,90 €	Mitarbeiter 5,50 € Gäste 6,50 €	Mitarbeiter 5,50 € Gäste 6,90 €	Mitarbeiter 5,50 € Gäste 6,50 €
Menü 3	Fischfrikadellen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 	Spaghetti mit Meeresfrüchten 	Salatteller mit frittierten Calamari-Ringen und Remoulade 	Spaghetti á la Puttanesca, dazu Salat 	---
Allergene/ Zusatzstoffe	A, C, D, F	A, B, C, D, H, M	A, C, D	A, D	
Preis	Mitarbeiter 5,50 € Gäste 6,50 €	Mitarbeiter 6,90 € Gäste 7,90 €	Mitarbeiter 5,90 € Gäste 6,90 €	Mitarbeiter 5,90 € Gäste 6,90 €	Mitarbeiter 0,00 € Gäste 0,00 €
-	Dessert, Suppe und Salat				
	Tagessuppe	Beilagensalat	Mittlerer Salatteller	Salatteller mit diversen Toppings	Tagesdessert
Preis	Mitarbeiter 1,00 € Gäste 1,20 €	Mitarbeiter 1,30 € Gäste 1,50 €	Mitarbeiter 2,20 € Gäste 2,90 €	Mitarbeiter 5,50 € Gäste 5,90 €	Mitarbeiter 1,00 € Gäste 1,20 €
Die Allergene und Zusatzstoffe für Salate, Suppen und Desserts entnehmen sie bitte dem gesonderten Aushang					