

Bitte beachten Sie unsere täglich wechselnden Zusatzangebote

20. KW	<u>Tellergericht</u> 4,50 € Komplettes mit mindestens zwei Komponenten inkl. Dessert		<u>Hauptgericht</u> 5,50 €	
	ZZV	kcal	ZZV	kcal
Montag 11.05.2026	2 gekochte Eier mit Senfsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete Salat		Hähnchen "Cordon bleu" mit Blumenkohl und brauner Butter und Kartoffelpüree	
	aw, c, g, j, 3, 11	610	aw, c, g, 1, 2, 3, 11	570
Dienstag 12.05.2026	Terrine Milchreis mit frischen Erdbeeren		Rindersaftgulasch mit Salzkartoffeln und Rotkohl	
	g, 11	900	aw, 3, 11	610
Mittwoch 13.05.2026	Bami Goreng (indonesisches Nudelgericht mit Geflügelfleisch, Möhre, Sprossen, Frühlingszwiebeln)		Alaska-Seelachsfilet mit Dillsauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat	
	aw, i	610	aw, d, g, i, 3, 11	590
Donnerstag 14.05.2026	<h1>Christi Himmelfahrt</h1>			
Freitag 15.05.2026	<h1>Brückentag</h1>			

Bitte beachten Sie das Salatbuffet und unser Tagesangebot mit Desserts.
Gäste, die nicht beschäftigte der Dienststelle sind (Fremdesser), zahlen einen Aufschlag für das Mittagessen von 1,00 €.

Allergen-Kennzeichnung

aw) **glutenhaltige Getreide** (Weizen) ar) **glutenhaltige Getreide** (Roggen) b) **Krebstiere** (-Erzeugnisse) c) **Eier** (-Erzeugnisse)
d) **Fisch** (-Erzeugnisse) e) **Erdnüsse** (-Erzeugnisse) f) **Soja** (-Erzeugnisse) g) **Milch** (- Erzeugnisse, einschließlich Laktose)
h) **Schalenfrüchte** i) **Sellerie** (-Erzeugnisse) j) **Senf** (-Erzeugnisse) k) **Sesam** (-Erzeugnisse)
l) **Schwefeldioxid und Sulfite** >10 mg /kg/l m) **Lupinen** (-Erzeugnisse) n) **Weichtiere** (-Erzeugnisse)

**GUTEN
APPETIT**

Änderungen vorbehalten!

kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmitteln
10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 12) mit Zuckeraustauschstoffen
13) mit Chinin 14) mit Koffein