



KW 4 / 19.-23.01.26	Preis Mitarbeiter	Preis Gäste	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
11:15 Uhr - 13:30 Uhr												
Suppe / Vorspeise	1,80 €	2,16 €	Leberspätzlesuppe vom Rind	R,h,i	Kartoffelsuppe mit Croutons	a,d	Tagesuppe		Gemüsebrühe mit Grießnockerl	h,i,d,g		
Hauptgericht Fleischgericht	5,70 € (ohne Beilagen 4,30 €,.)	6,84 € (ohne Beilagen 5,16 €)	Hackbraten mit Kartoffelpüree und Rahmsauce	a,d,g,h,i 	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites Preiselbeeren und Zitrone	a,d,g 	Hähnchengeschnetzeltes. in Paprikarahm dazu Spätzle (intern 6,90€; Gast 8,28€)	a,d,g,i 	Gulasch vom Schwein mit Semmelknödel	d,g,a 	Gelbes Thai Curry mit knackigen Gemüse & Reis dazu Rotbarschfilet	h,j,k
Gemüsebeilage	1,40 €	1,68 €	Rosenkohl	a	Bohnen	a	Zucchini	a	Karotten	a	/	
vegetarisches Hauptgericht	5,10 €	6,12 €	Graupenrisotto mit Roter Bete und geriebenem Hartkäse	a,d,h 	Spaghetti Arrabiata mit Rucola und Parmesan	a,d 	Blumenkohl-Brokkoli- Auflauf dazu Reis und Kräuterquark	a,d,g 	Hausgemachter Milchreis mit Kirschen und Zimt-Zucker	a 	Gelbes Thai Curry mit knackigen Gemüse, Reis	h,j,k
Aktionsgerichte			VEGANUARY – WIR SIND DABEI! <small>SEIEN SIE DABEI! UND PROBIEREN SIE ES DIESEN JANUAR VEGAN Nachhaltig, Pflanzlich, Gesund Alle Infos zur Challenge finden Sie im Intranet.</small>		Süßkartoffel- Karotten- Curry mit Minz Bulgur	d 	Ratatouille mit Ofenkartoffeln	d 	Sellerieschnitzel mit Kokos- Kartoffel-Püree	d 		
	Preis Mitarbeiter				5,10 €		5,10 €		5,10 €		0,00 €	
	Preis Gäste				6,12 €		6,12 €		6,12 €		0,00 €	

Salatbar: Auswahl von frischen Salaten und Dressings je **100g á 1,40€** / frisches Obst mundgerecht geschnitten je **100g á 1,35 €**.

Obst und Salat nicht gemischt auf den Teller legen. Bitte verwenden Sie für Salat und Obst separate Teller, da sonst der Preis für Obst berechnet wird. Gemüse- und Sättigungsbeilagen können bei Hauptgerichten nicht als halbe Portion herausgegeben werden. Saucen für Beilagen und Tagesgemüse werden mit **0,45 €** berechnet.

	1,50 €	1,80 €	Dessert "Wechselnde Nachspeisen"									
Schwein = S	Rind = R	Fisch = F	Hähnchen = H /Pute = P	vegetarisch = V	glutenfrei	laktosefrei	vegan = VE	viel Leidenschaft				



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Soßen für Beilagen und Tagesgemüse werden mit 0,35 € berechnet. Änderungen vorbehalten! Alle Preise sind inkl. MwSt.

Allergene: a= Milcheiweiß / Laktose, b=Erdnuss, c=Schalenfrüchte c1 Mandeln c2 Haselnüsse c3 Walnüsse c4 Kaschunüsse c5 Pecanüsse c6 Paranüsse c7 Pistazien c8 Macadamianüsse, d=Glutenhaltiges Getreide d1=Roggen-Gluten d2=Hartweizen d3=Gerste d4=Hafer, e=Krebstiere, g=Hühnerei, h=Sellerie, i=Senf, j=Sesam, k=Soja, l=Schwefeldioxid, m=Lupine, n=Weichtiere,
Zusatzstoffe: 1 mit=Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7= mit Phosphat, 8=fetthaltige Glasur, 9 koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11 =mit Süßungsmittel, 12 enthält Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin, 15 =mit Nitritpökelsalz, 16 mit Alkohol / Aroma

Für Gäste der Deutschen Rentenversicherung Bayern Süd sowie externe Mittagsgäste wird ein Verwaltungskostenzuschlag in Höhe von 20% auf den Verzehrspreis erhoben.