

Preise

Mittagsangebot 45. KW (05. – 11.11.2018)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisches Gericht	gebackener. Camembert mit Salat und Preiselbeergelee ^{xxx} 519 kcal/2.171 kJ 3,75 €	Couscous-Pfanne mit Gemüse ^{g,i} 628 kcal/2.625 kJ 2,90 €	Zucchini überbacken mit Tomaten und Mozzarella mit Tomatensauce ^{aW,g} 543 kcal/2.272 kJ 2,75 €	Deftige Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{aW,c,g} 696 kcal/2.922 kJ 2,95 €	Penne aglio e olio 422 kcal/1.766 kJ 2,50 €
Menü I	Leberknödel mit Kartoffelpüree und Zwiebelsauce ^{aW,c,g,i,j,n,3,5} 511 kcal/2.138 kJ 2,25 €	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch, Kartoffelwürfeln, dazu Brotauswahl ^{aW,i} 360 kcal/1.500 kJ 2,00 €	Eierragout mit verschiedenem Gemüse in Senfsauce an Salzkartoffeln ^{a,c,g,i,j} 450 kcal/1.881 kJ 2,25 €	Mit Sauerkirschen gefüllter Germknödel auf Vanillesauce ^{aW,g,1} 666 kcal/2.785 kJ 2,00 €	Broccoli-Nudeln mit Sohnasauce, auf Wunsch mit Gouda ^{aW,ag,c,g} 612 kcal/2.564 kJ 2,25 €
Hauptspeise I	Rahmchampignons mit frischen Kräutern und feiner Rahmsauce ^{a,W,g,i} 282 kcal/1.185 kJ 2,60 €	Paniertes Seelachsfilet mit einer Dillsauce ^{aW,c,g} 325 kcal/1.362 kJ 2,75 €	Deftiger Kaßlerbraten mit Bratensauce ^{aW,i,2,3} 192 kcal/803 kJ 2,75 €	Deftige Rostbratwurst mit Bratensauce ^{aW,i,j,8} 436 kcal/1.828 kJ 1,80 €	Hausgemachte Paprikaschote mit Hackfleischfüllung und Bratensauce ^{aW,c,j,2} 294 kcal/1.232 kJ 2,95 €
Hauptspeise II	Chili con Carne ^{aW,2} 250 kcal/1.050 kJ 2,20 €	Wurstgulasch mit fruchtiger Tomatensauce ^{aW,i,j,2,3,8} 516 kcal/2.160 kJ 2,20 €	Gebratenes Putensteak mit Pesto-Rosso-Nudeln ^{aW,ag,g,h,3,5} 751 kcal/3.148 kJ 3,50 €	Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce 294 kcal/1.232 kJ 2,75 €	Tagesangebot
Beilagen	Kartoffelpüree ^{g,n,3,5} 0,65 € Kräuterreis ^g 0,65 € Salzkartoffeln 0,75 €	Reis ^g 0,65 € Spirelli ^{ag} 0,65 € Portion Reibekäse ^g 0,30 €	Kartoffeln 0,75 € Butterbohnen ^g 0,65 € Tomatenreis 0,65 €	Salzkartoffeln 0,75 € Kartoffelpüree ^{g,n,3,5} 0,65 € Sauerkraut ^{aW,i,j} 0,85 € Kohlrabi 0,65 €	Salzkartoffeln 0,75 € Reis ^g 0,65 €

Der Gästezuschlag für Nicht-Mitarbeiter der Leipziger Gruppe beträgt 1,20 € pro Mittagsgericht und 0,40 € für Desserts sowie alle Brötchen-, Imbiss- und Snackangebote.

Allergene: a = glutenhaltiges Getreide, aW = Weizen, aG = Grieß, aR = Roggen, aH = Hafer, aGe = Gerste, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Nüsse, f = Sojabohnen, g = Milch (Lactose), h = Schalenfrüchte/Nüsse, ha = Haselnüsse, hb = Walnüsse, hc = Cashewnüsse, hd = Pekannüsse, hf = Macadamien, hi = Pistazien, hl = Mandeln, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Lupinen, m = Weichtiere, n = Schwefeldioxid und Sulfid

Inhaltsstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = Phosphat, 9 = Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalaninquelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 = genetisch verändert