

# Preise

## Mittagsangebot 07. KW (11. – 17.02.2019)

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

Der Gästezuschlag für Nicht-Mitarbeiter der Leipziger Gruppe beträgt 1,20 € pro Mittagsgeschicht 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