

**Mitarbeiterrestaurant in der Deutschen Rentenversicherung  
Mo-Fr 11.00 bis 13.30, Feiertags geschlossen**

<b>22.04. bis 26.04.</b>	<b>Eintopf mit Dessert und Brot</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Menü 3 vegetarisch</b>	<b>Dessert 0,80 €</b>
<b>Mo</b>	Gyros-Topf a,g 4,20/5,20*	Schnitzel a,c mit Beilage und Bratkartoffeln 5,20/6,20*	Spirelli mit Wurstgulasch a,2,3 und Käse g 4,80/5,80*	Couscous a,k mit mariniertem Mozzarella g 4,60/5,60*	Schokopudding mit Vanillesoße g,a,1
<b>Di</b>	Gemüse-Eintopf 4,20/5,20*	Sahnehering g,2,3 mit Beilage und Kartoffeln 5,20/6,20*	Schinkennudeln a,c,2,3 mit Tomatensoße a und Käse g 4,80/5,80*	Quarkkälchen g,c,a mit Apfelmus 3 4,20/5,20*	Pfirsichquark g
<b>Mi</b>	Soljanka 2,3,5 4,20/5,20*	Hähnchenfilet mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln 5,20/6,20*	Bratwurst a,2,3 mit Sauerkraut und Püree g 4,80/5,80*	Gemüse- Lasagne g,a 4,60/5,60*	Schwedendessert g,3
<b>Do</b>	Hühner- Nudel-Topf a,k 4,20/5,20*	Kasslerbraten a,2,3 mit Rosenkohl und Klößen 3 5,20/6,20*	Rührei mit Schinken 2,3 dazu Gurken-Bohnen- Salat 5 und Püree g 4,80/5,80*	Mediterranes Gemüse mit Hirtenkäse g und Röstitaler 4,60/5,60*	Himbeergrütze mit Vanillesoße g,a,1
<b>Fr</b>		Rostbrät'l b mit Beilage und Bratkartoffeln 5,20/6,20*	Fleischklößchen in Kapernsoße a,c,g,2,3 mit Gemüsereis g 4,80/5,80*	Kartoffelspalten mit Beilage und Dip g 4,60/5,60*	Kompott

\* Preis für ausser Haus Gäste

Zusatzstoffe und Allergene 1) mit Farbstoff, 2) konserviert, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Süßungsmittel, 6) mit Phosphat, 7) Milcheiweiß,

8) mit Phenylalaninquelle, 9) Sahne ; a Weizenmehl, b Senf, c Eier, d Krebstiere, e Lupinen, f Fisch, g Milch, h Schwefel, i Sesam, j Nüsse, k Sellerie, l Erdnüsse, m Soja, n Weichtiere