

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

11.08. bis 15.08.	Eintopf mit Dessert und Brot 4,40/5,40*	Menü 1 5,60/6,60*	Menü 2 5,20/6,20*	Menü 3 vegetarisch 4,80/5,80*	Dessert klein 0,60 € Dessert groß 1,00 €
Mo	Pizzasuppe a,g kcal 746 F 58 KH 17 E 45	Hühnchen-Masala a,g mit Basmati-Reis kcal 642 F 20 KH 78 E 37	Szegediner Gulasch a mit Knödel a,c,g kcal 771 F 48 KH 38 E 47	Kartoffelspalten mit Beilage und Kräuterdip g kcal 747 F 49 KH 63 E 14	Fruchtjoghurt g kcal 51
Die	Erbsensuppe k,2,3 kcal 532 F 29 KH 39 E 34	Brathering 2,3 mit Beilage und Bratkartoffeln kcal 615 F 33 KH 49 E 28	Schinkenrührei 2,3 mit Gurken-Bohnen-Salat und Kartoffelpüree g kcal 697 F 49 KH 36 E 27	Milchreis g mit Butter und Kompott kcal 995 F 35 KH 146 E 18	Schokopudding mit Vanillesoße g,1 kcal 69
MI	Grüne Bohneneintopf a,2,3 kcal 405 F 11 KH 39 E 26	Schnitzel c,a mit Blumenkohl und Kartoffeln kcal 587 F 23 KH 62 E 29	Nudeln a mit Hackfleischsoße a und Käse g kcal 797 F 22 KH 111 E 36	Quark mit Beilage und Kartoffeln Leberwurst 0,30 € kcal 494 F 23 KH 38 E 32	Schneewittchen dessert g kcal 82
Do	Fischsuppe kcal 412 F 18 KH 17 E 45	Tafelspitz mit Meerrettichsoße a,g,7, Buttermöhren und Klößen 3 7,20 € kcal 869 F 61 KH 45 E 36	Feuerfleisch b,5 mit Risi Bisi kcal 573 F 21 KH 66 E 31	Nudeln mit Frischkäsesoße g,a und Tomaten kcal 672 F 29 KH 81 E 21	Bayrisch creme g kcal 172
Fr		Grillwurst 2,3,5 mit Beilage und Kartoffelsalat 2,3,b,c,g kcal 889 F 56 KH 75 E 21	Kartoffelgratin 2,3,g,a kcal 624 F 41 KH 46 E 17	Spaghetti "Napoli" mit Käse g,a kcal 782 F 21 KH 113 E 31	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