

Speiseplan vom bis 21.11 - 25.11.2022

Kaufland Betriebsrestaurant



	Montag 21. Nov	Dienstag 22. Nov	Mittwoch 23. Nov	Donnerstag 24. Nov	Freitag 25. Nov	Preis
Menü 1	Bratnudeln mit Ei & Hähnchenfleisch, dazu gebratener Weißkohl & bunte Sprossen a1 c g 8	Geschmorte Kohlroulade an Thymianjus, geschmolzenen Zwiebeln & Kartoffelstampf a1 c g i 8	Deftige Rinderfrikadelle an Bierjus, Apfelrotkohl & gebackenen Rosmarinkartoffeln a1 c g i j 8	Hausgemachter Grünkohl an geräucherter Bregenwurst mit Senf & gebutterten Salzkartoffeln g i j 8	Gebackener Seehecht an gebratenem Reis, asiatischer Gemüsepfanne & Sweet Chili Sauce a1 c d f g i k 8	Mitarbeiter 3,50 € Gäste 5,00 €
Menü 2	Herzhafter Brokkoli-Kartoffelaufguss goldgelb gratiniert, dazu geschmorte Honigtomaten a g 8	Vegetarische Kohlroulade an Kräuterrahmsauce, Zwiebelschmelze & Kartoffelpüree a1 c g i 8	Blumenkohl-Käse-Taler mit buntem Kaisergemüse, Tomatencreme & gebackenen Herzoginkartoffeln a1 c g i 8	Rigatoni mit pikantem Paprika-Spitzkohlgemüse, Tomaten-Mozzarella-Rahm & frischem Basilikum a1 g 8	Gebratenes Sellerieschnitzel an Sauce Hollandaise & gedämpften Kartoffeln a1 c g i 8	Mitarbeiter 4,00 € Gäste 5,00 €
Salat	Bunter Salat mit gebackenem Gemüse & Kräuter-Joghurt-Sauce a1 g 8	Gemischter Salatteller mit Rohkost, gekochtem Ei & Cocktailsauce a1 c g 8	Zupfsalat an feinen Käse-Streifen, Croutons & Caesar-Dressing a1 g 8	Feiner Salatteller mit Schwarzwälder Schinken & Honigmelone an American-Dressing a1 g 8	Amerikanischer Coleslaw auf Eisbergsalat, Sonnenmais & Sylter-Dressing a1 g 8	Mitarbeiter 4,00 € Gäste 5,00 €
Suppe	Blumenkohl-Cremesuppe mit gerösteten Croutons a1 g j 8	"Borschtsch" Eintopf aus Rote Bete & Weißkohl i j	Feine Kohlrabi-Rahmsuppe an gebackener Petersilie i	Suppe vom Blaukraut mit Kräuter-Schmand-Topping a1 g i 8	Kräftiger Wirsing-Kartoffeleintopf an zerlassenen Speck g i j 8	1,80 €
Dessert	Milchreis mit Zimt & Zucker g 8	Bayrisch Creme mit Pfirsichkompott a1 g 8	Quarkdessert mit Müsli-Crunch a1 g 8	Kirschjoghurt an geraspelter Schokolade g 8	Pflaumenkompott mit gerösteten Mandeln a1 h1	1,50 €

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = Phosphat, 8 = Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = mit Nitritpökelsalz, 13 = mit Nitrat, 14 = mit Süßungsmittel(n), 15 = enthält eine Phenylalaninquelle, 16 = genetisch verändert

Allergene: a1 = Glutenhaltiges Getreide Weizen, a2 = Dinkel, a3 = Khorasan-Weizen, a4 = Roggen, a5 = Gerste, a6 = Hafer, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohne, g = Milch, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Cashewnüsse, h5 = Pekannuss, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse, h9 = Queenslandnüsse, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxid, m = Lupinen, n = Weichtiere

O = kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, P = erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml) für Kinder, Schwangere oder stillende Frauen nicht geeignet! Q = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen der Hersteller und Lieferanten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Vermischungen kommt. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir nicht gänzlich ausschließen, dass angebotene Speisen neben den gekennzeichneten nicht noch weitere Inhaltsstoffe enthalten!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

AKTIONSWOCHEN EssKLASSE CATERING UND EVENTS

KOHL IST COOL!

DAS WIRD IHNEN SCHMECKEN

= vegetarisch!

= vegan!

