














# Speiseplan vom 22.04. bis 26.04.2024

Kaufland Betriebsrestaurant



	Montag 22. Apr	Dienstag 23. Apr	Mittwoch 24. Apr	Donnerstag 25. Apr	Freitag 26. Apr	Preis
Menü 1	Geschmortes Gemüseragout auf grünem Pestoreis & gerösteten Kernen  a1 g h4 i 8	Herzhafter Röstgemüse-Nudelauf mit Mozzarella gratiniert & leichter Tomatensauce  a1 c g i 8	Gebackenes Gemüseschnitzel an Pommes frites, glasierten Karotten & Weißweincrème  a1 c g 8	Gebackener Tofu in Orangensauce mit Wok-Gemüse & Basmatireis  f k	Gratinierte Gemüse-Lasagne mit Kräuter-Schmand-Haube & geschmorten Tomaten  a1 c g i 8	Mitarbeiter 4,00 € Gäste 5,50 €
	Menü 2	Goldgelb gebratene Bratwurstschnecke an Brösel-Blumenkohl & feinem Kartoffelstampf a1 g i j 8	Gebackene Hähnchenkeule mit einem kleinen Salat & Pommes frites g i j 8	Cordon-bleu von der Pute mit gebackenen Kartoffel-Knoblauchchen, mediterranem Gemüse & Aioli a1 c g i 8	Schwäbische Maultaschen in Zwiebel-Speck-Schmelze, gebratenem Wirsing & frischem Babyspinat a1 c g i 8	Matjes-Filet "Hausfrauen Art" an gebutterten Kartoffeln & Rote-Bete-Rohkost d g j 8
Salat	Bunter Salat mit gebackenem Gemüse & Kräuter-Joghurtsauce  a1 g 8	Gemischter Salatteller mit Rohkost, gekochtem Ei & Cocktailsauce  a1 c g 8	Zupfsalat an feinen Käse-Streifen, Croutons & Cesar-Dressing  a1 g 8	Feiner Salatteller mit Schwarzwälder-Schinken & Honigmelone an American-Dressing a1 g 8	Americanischer Coleslaw auf Eisbergsalat, Sonnenmais & Sylter-Dressing  a1 g 8	Mitarbeiter 4,50 € Gäste 5,50 €
	Suppe	Fruchtige Tomatencremesuppe mit Kräutercroutons  a1 g 8				
Dessert	Himbeercreme mit frischen Früchten a1 g 8	Apfel-Quark-Dessert mit Walnüssen  g h3 8	Joghurt mit Müsli & Beeren  g 8	Zitronenmousse mit weißen Schokoladenraspeln a1 g 8	Geschmorte Erdbeeren mit Vanillecrumble  a1 g 8	1,70 €

**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!

**Unsere Ernährungsphilosophie:**


Die Speisen werden von unserem Küchenteam täglich frisch zubereitet.

Die schonende Verarbeitung der Speisen ist ein wichtiger Bestandteil unserer Philosophie.

Es ist unser Ziel, dass die Speisen nicht nur schmackhaft sind, sondern auch der Ernährungswert stimmt. Daher setzen wir auf frische und regionale Produkte.

Wir verzichten weitestgehend auf Lebensmittel mit Zusatzstoffen. Wenn wir kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe einsetzen werden diese gekennzeichnet.

Wir wünschen guten Appetit und eine traumhafte Woche!

 = vegetarisch!

 = vegan!














Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region



# Menu from 22.04. to 26.04.2024

Kaufland Canteen



	Monday 22. Apr	Tuesday 23. Apr	Wednesday 24. Apr	Thursday 25. Apr	Friday 26. Apr	Price
Menu 1	Braised vegetable ragout on green pesto rice & roasted seeds  a1 g h4 i 8	Hearty roasted vegetable pasta casserole gratinated with mozzarella & light tomato sauce  a1 c g i 8	Baked vegetable schnitzel with French fries, glazed carrots & white wine cream  a1 c g 8	Baked tofu in orange sauce with wok vegetables & basmati rice  f k	Gratinated vegetable lasagna with herb sour cream topping & braised tomatoes  a1 c g i 8	Employees 4,00 € Guests 5,50 €
	Golden brown fried sausage spiral with breadcrumb cauliflower & fine mashed potatoes a1 g i j 8	Baked chicken leg with a small salad & French fries g i j 8	Turkey Cordon Bleu with baked potato garlic wedges, Mediterranean vegetables & aioli a1 c g i 8	Swabian Maultaschen in onion bacon melt, fried savoy cabbage & fresh baby spinach a1 c g i 8	Matjes fillet "Hausfrauen style" with buttered potatoes & beetroot slaw d g j 8	Employees 4,50 € Guests 5,50 €
Salad	Colorful salad with baked vegetables & herb yogurt sauce  a1 g 8	Mixed salad plate with raw vegetables, boiled egg & cocktail sauce  a1 c g 8	Pulled lettuce with fine cheese strips, croutons & Caesar dressing  a1 g 8	Fine salad plate with Black Forest ham & honeydew melon with American dressing a1 g 8	American coleslaw on iceberg lettuce, sweetcorn & Sylt dressing  a1 g 8	Employees 4,50 € Guests 5,50 €
	Soup Fruity tomato cream soup with herb croutons a1 g 8 					2,00 €
Dessert	Raspberry cream with fresh fruits a1 g 8	Apple quark dessert with walnuts  g h3 8	Yogurt with muesli & berries  g 8	Lemon mousse with white chocolate shavings a1 g 8	Braised strawberries with vanilla crumble  a1 g 8	1,70 €

## Nutritional Philosophy:

The dishes are freshly prepared by our kitchen team every day.

The gentle processing of the food is an important part of our philosophy.

Our goal is for the dishes to not only be tasty, but also nutritionally balanced. Therefore, we rely on fresh and regional products.

We largely avoid foods with additives. If we use additives that require labeling, these will be marked.

We wish you a good appetite and a fantastic week!

**Additives:** 1 = Colourings, 2 = preservatives, 3 = antioxidant, 4 = flavour enhancers, 5 = sulphurated, 6 = blackened, 7 = phosphate, 8 = milk protein, 9 = caffeinated, 10 = quinine, 11 = with sweetener, 12 = with nitrite curing salt, 13 = with nitrate, 14 = with sweetener(s), 15 = contains a source of phenylalanine, 16 = genetically modified

**Allergens:** a1 = Cereals containing gluten Wheat, a2 = Spelt, a3 = Khorasan wheat, a4 = rye, a5 = barley, a6 = Oats, b = crustaceans, c = Eggs, d = Fish, e = peanuts, f = Soybean, g = Milk, h1 = almonds, h2 = hazelnuts, h3 = walnuts, h4 = Cashews, h5 = pecan, h6 = brazil nuts, h7 = pistachios, h8 = macadamia nuts, h9 = Queensland Nuts, i = celery, j = Mustard, k = sesame, l = sulfur dioxide, m = lupins, n = mollusks

O = may impair activity and attention in children, P = increased caffeine content (32mg/100ml) not suitable for children, pregnant or breastfeeding women! Q = can have a laxative effect if consumed in excess

The information about the ingredients is based on information from the manufacturers and suppliers. Due to the variety of products from the manufacturers, mix-ups may occur. Despite the greatest possible care, we cannot completely rule out that the offered dishes contain additional ingredients besides the ones marked!



Freshness and Quality: Products and suppliers from the region

