

Speiseplan vom 15.04. bis 19.04.2024

Betriebsrestaurant Daimler Truck AG

	Montag 15. Apr	Dienstag 16. Apr	Mittwoch 17. Apr	Donnerstag 18. Apr	Freitag 19. Apr
Menü 1	Spaghetti Carbonara mit Bauchspeck & Hartkäse a1 c g i 2 3 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	"Cordon bleu" mit pikanter Sambalosoße, Erbsen-Karotten-Gemüse & grünen Bandnudeln a1 c g i 1 2 3 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Spaghetti Bolognese (Rindfleisch), geriebenen Hartkäse a1 c i 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Paprikasauce, dazu gebackene Kartoffelkroketten a1 c g 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Tandoori-Hähnchen mit Sesam, zartem Gemüse, Bandnudeln & kalter Joghurtsauce g i k 7,50 € (Azubis: 5,80 €)
Menü 2	Schweineroulade "Jäger Art" mit gekräuterten Kartoffeln & buntem Gemüse a1 c i j 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Fettuccine Carbonara mit Schinkenspeck & italienischem Hartkäse a1 c g i 2 3 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Pizza Salami mit gerebeltem Oregano & Käse a1 g 2 3 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Penne Rigate mit Thunfisch & pikant-fruchtiger Tomatensauce a1 c d i 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Hacksteak vom Rind mit Möhrengemüse, Schalotten-Topping & gekräuterten Spiralnudeln a1 c i j 7,50 € (Azubis: 5,80 €)
Salat	Tomaten-Brotsalat mit roten Zwiebeln & Schnittlauch in hellem Balsamico-Dressing, dazu gebackener Fetakäse a1 c g 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Gemischter Salat mit pikanter Ananas, dazu Curry-Dressing g 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette a1 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Salat mit Wok-Gemüse, dazu ein Chili-Sweet-Dressing i 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Gemischter Salat mit gebratenen Champignons & Tomate, dazu Balsamico-Dressing j 7,50 € (Azubis: 5,80 €)
Dessert	Bananenjoghurt mit Schokoladensplittern g 1,60 €	Früchtequark mit frischer Minze g 1,60 €	Joghurt mit Honig & Knuspermüsli g 1,60 €	Karamellpudding mit Vanillesauce g 1,60 €	Bayrisch Creme mit Pfirsichsauce g 1,60 €

AKTIONSWOCHEN ESSKLASSE CATERING & GASTRONOMIE

WIR LIEBEN PASTA!
GENIEßEN SIE UNSERE BELIEBTESTEN NUDEL-KLASSIKER!




DAS WIRD IHNEN SCHMECKEN

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!

 = vegetarisch!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC
www.msc.org/de

nimm mich mit!

