

Speiseplan vom 22.04. bis 26.04.2024

Betriebsrestaurant Daimler Truck AG

	Montag 22. Apr	Dienstag 23. Apr	Mittwoch 24. Apr	Donnerstag 25. Apr	Freitag 26. Apr
Menü 1	Frisch gebackene Tintenfischringe mit herzhaftem Knoblauch-Dip & gebackenen Kartoffelspalten	Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree & Senf	Pfefferhacksteak (Rindfleisch) mit pikantem Texasgemüse & gebackenen Country-Potatoes	Griechische Souvlaki-Spieße mit Tomatenreis, Balkansauce & Krautsalat	Matjes nach "Hausfrauen Art" mit Zwiebeln, Äpfeln & Salzkartoffeln
	a1 g n 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	g i j 2 3 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	a1 c i j 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	i 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	d g 7,50 € (Azubis: 5,80 €)
Menü 2	Eintopf von Schnippelbohnen mit "Knack-Wurst"	Beef-Hamburger "zum selbst belegen" mit Eisbergsalat, Tomaten & Gurken, dazu versch. Saucen & Pommes frites	Putensteak "Hawaii" mit Ananas & Käse überbacken, dazu Curry-Gemüsereis	Herzhaftes Würstchengulasch mit Paprika & Butternudeln	Klassisches Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Champignons & Reis
	i j 2 3 7 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	a1 c f g j k 2 11 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	a1 i j 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	a1 c 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	a1 g i 7,50 € (Azubis: 5,80 €)
Salat	Gemischter Salat mit Fleischbällchen & Cocktailsauce	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurdressing	Radicchio-Fenchel-Orangensalat mit Walnüssen & geräucherten Tofuwürfeln, dazu Zitronen-Sojajoghurt-Dressing	Caesar Salad mit Croutons, Parmesan & einem Kräuter-Knoblauch-Dressing	Italienischer Rucola-Salat mit Tomate & Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing
	g 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	g  7,50 € (Azubis: 5,80 €)	f h3  7,50 € (Azubis: 5,80 €)	g  7,50 € (Azubis: 5,80 €)	g  7,50 € (Azubis: 5,80 €)
Dessert	Milchreis mit Pflaumensauce	Quarkspeise mit Vanille	Kokos-Mandel-Pudding mit Zitronenmelisse	Erdbeerjoghurt mit Minze	Crème brûlée mit braunem Rohrzucker
	g 1,60 €	g 1,60 €	g 1,60 €	g 1,60 €	c g 1,60 €

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!

Bitte bestellen Sie Ihren Salat jeweils am Vortag bis um 13.00 Uhr im Betriebsrestaurant!

 = vegetarisch!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

