

# Speiseplan vom 29.04. bis 03.05.2024

Betriebsrestaurant Daimler Truck AG

	Montag 29. Apr	Dienstag 30. Apr	Mittwoch 01. Mai	Donnerstag 02. Mai	Freitag 03. Mai
<b>Menü 1</b>	Hausgemachte Lasagne (Rindfleisch) mit fruchtiger Tomatensauce a1 c g i 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Knusprig gebratenes Hähnchenschnitzel mit Sauce béarnaise, Salat & Pommes frites a1 c g i 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Tag der Arbeit	Puten-Pfannengyros mit Tsatsiki, Krautsalat & Kräuterreis g i j 11 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Gebackene Hähnchenbrust im Kräutermantel auf Spargelragout & Risoleekartoffeln mit Rosmarin a1 g i 7,50 € (Azubis: 5,80 €)
<b>Menü 2</b>	Serbischer Bohneneintopf mit Bockwurst i j 2 3 7 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Scharfer Texaseintopf mit verschiedenen Bohnen, Würfelnkartoffeln & Rinderhack i j 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Tag der Arbeit	"Feuerspieß" - bunter Spieß mit Hackbällchen, Bacon-Scheiben, Zwiebeln, Paprika & Risi-Bisi Reis a1 i j 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Geschmorte Kohlroulade in Malzbier-Specksauce, dazu Petersilienkartoffeln a1 c g i j 7,50 € (Azubis: 5,80 €)
<b>Salat</b>	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen a1 h  7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Salatteller mit Rohkost & gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce c g  7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Tag der Arbeit	Salat mit gebackenem Gemüse & Kräuter-Joghurt-Sauce a1 g  7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Salatteller mit Käsestreifen & Joghurtsauce g  7,50 € (Azubis: 5,80 €)
<b>Dessert</b>	Schokoladen-Pudding mit Sahnehäubchen g 1,60 €	Quarkspeise mit Vanille g 1,60 €	Tag der Arbeit	Obstsalat - 1,60 €	Mango-Joghurt-Mousse g 1,60 €

**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!**

**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](http://www.msc.org/de) 

nimm mich mit! 