



# Speiseplan vom 06.05. bis 10.05.2024

Betriebsrestaurant Daimler Truck AG

	Montag 06. Mai	Dienstag 07. Mai	Mittwoch 08. Mai	Donnerstag 09. Mai	Freitag 10. Mai
Menü 1	Lachs im Blätterteig frisch aus dem Ofenrohr, auf buntem Gemüseis, dazu Zitronengrassauce	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatenrahm & Kräuterreis	Schweinesteak überbacken mit Tomate & Mozzarella, dazu Kartoffelspalten & ein kleiner Salat	Christi Himmelfahrt	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Brokkoli, dazu Bandnudeln & Tomatensauce
	a1 d g 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	g 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	a1 i j 7,50 € (Azubis: 5,80 €)		a1 c g i 7,50 € (Azubis: 5,80 €)
Menü 2	Gebratenes Schweineschnitzel auf Champignons in Rahmsauce & Pommes frites	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln	Schmorbraten vom Weideochsen mit deftigem Apfelrotkohl & Dampfkartoffeln	Christi Himmelfahrt	"Soljanka" - deftiger Russischer Eintopf mit Wurstabschnitten, dazu Baguette
	a1 g i j 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	a1 i j 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	a1 i j 7,50 € (Azubis: 5,80 €)		a1 g i 2 3 7 7,50 € (Azubis: 5,80 €)
Salat	Salatteller mit Honigmelone, Schwarzwälder Schinken & American-Dressing	Gartensalate mit gebratenen Pilzen & Kräutern, dazu ein leichtes Joghurtdressing	Gemischte Salatvariation mit gekochtem Schinken & Käsestreifen, dazu ein Cocktaildressing	Christi Himmelfahrt	Italienischer Salat mit Antipasti-Auswahl & Balsamico-Dressing
	g 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	d  7,50 € (Azubis: 5,80 €)	g 7,50 € (Azubis: 5,80 €)		c g  7,50 € (Azubis: 5,80 €)
Dessert	Grießpudding	Joghurt mit Honig & Knuspermüsli	Obstsalat mit gehobelten Mandelblättern	Christi Himmelfahrt	Fruchtpudding mit Erdbeeren & Minze
	g 1,60 €	g 1,60 €	- 1,60 €		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

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC [www.msc.org/de](http://www.msc.org/de) 

nimm mich mit! 