

Speiseplan vom 13.05. bis 17.05.2024

Betriebsrestaurant Daimler Truck AG

	Montag 13. Mai	Dienstag 14. Mai	Mittwoch 15. Mai	Donnerstag 16. Mai	Freitag 17. Mai
Menü 1	Gebratene Hähnchenstreifen in Gemüsecurry & Sesamreis a1 g k i 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Scharf gebratenes vom Rind auf asiatischen Nudeln a1 c i j k 8 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Knusper Hähnchen auf Sushi-Reis mit asiatischem Rotkohlsalat & Teriyaki Sauce a1 c f g k 8 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Schweinegeschnetzeltes "süß-sauer" mit Mie Nudeln & Gemüse Julienne a1 c f g j k 8 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Vietnamesisches Welsfilet in Mango-Thai-Vinaigrette, Duftreis & Wildkräutersalat c f g i j k 8 7,50 € (Azubis: 5,80 €)
Menü 2	Regionale Fleischerbratwurst mit Senf & Möhrengemüse, dazu Rahmkartoffeln g j 2 7 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Tandoori-Hähnchen mit geröstetem Sesam, Bambussprossen & Basmati-Reis f g i k 8 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Pho nach Essklasse Art mit Glasnudeln & Hähnchen a1 c f g k 8 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Hähnchenschenkel mit Knoblauch-Zitronen-Sauce & Rosmarinkartoffeln g i 8 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	"Nasi Goreng" mit Hähnchenbrust & knackigem Gemüse c f i j k 8 7,50 € (Azubis: 5,80 €)
Salat	Caesar Salad mit Croutons, Parmesan & Kräuter-Knoblauch-Dressing g 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Gemischter Salat mit Wokgemüse & Sweet-Chili-Dressing f g i j k 8 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Bunte Salatvariation an gebratenen Austernpilzen & geröstetem Sesam f g k 8 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Glasnudelsalat mit frischem Frühlingslauch & roten Zwiebeln a1 c f g k 8 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	Salatteller mit gedünstetem Pak Choi & Limetten-Vinaigrette f j k 7,50 € (Azubis: 5,80 €)
Dessert	Karamellpudding mit gebrochenen Florentiner g 1,60 €	Kokos-Mandel-Pudding a1 g h1 8 1,60 €	Limetten-Creme g 1,60 €	Bunter Obstsalat mit Thai-Basilikum - 1,60 €	Marinierte Melonen mit Chili & Minze - 1,60 €

AKTIONSWOCHEN ESSKLASSE CATERING & GASTRONOMIE

ASIA WOCHE

KULINARISCHE REISE DURCH FERNOST




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

nimm mich mit!