

Speiseplan vom 22.07. bis 26.07.2024

Kaufland Betriebsrestaurant



	Montag 22. Jul	Dienstag 23. Jul	Mittwoch 24. Jul	Donnerstag 25. Jul	Freitag 26. Jul	Preis
Menü 1	Ofengebackene Kartoffel mit gebratenem Gemüse, Kräuter-Quark g i 8	Gebackener Blumenkohl-Käse-Taler an Zitronen-Spinat und Garten Kresse a1 c g i 8	Dreierlei Tortellini in Gemüsesoße mit Tomate-Mozzarella Gratiniert a1 c g i 8	Süßkartoffelauflauf mit Ziegenkäse Gratiniert a1 i	Pikantes Zucchini-Gemüse an kleinen toskanischen Kartoffeln und hausgemachter Aioli a1 g 8	Mitarbeiter 4,00 € Gäste 5,50 €
Menü 2	Tandoori-Chicken an Couscous- Salat mit Joghurtsoße a1 c f g k 8	Bauerntopf mit Rind, Kartoffeln & Möhren dazu Rustikales Brot & Schmand a1 g i 8	Gefüllte Paprika auf buntem Gemüse-Reis, Tomatensauce & Gebackener Tomate a1 c g i 8	Krustenbraten vom Schwein an Zwiebelsoße, Kartoffelklöße und Speckbohnen a1 g i 8	Gedünstetes Pangasius Filet an Rahm-lauch & Kartoffelnocken a1 c d g 8	Mitarbeiter 4,50 € Gäste 5,50 €
Salat	Salatvariation an Fleischbällchen & Cocktailsauce g i 8	Gemischter Salat mit gebratenen Champignons & sonnengereiften Tomaten, dazu italienisches Balsamico Dressing - Vegan	Bunter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust, dazu Gartenkräuter-Joghurdressing g 8	Verschiedene Blattsalate mit pikant mariniertes Ananas, dazu ein indisches Curry-Dressing g 8	Salate der Saison mit knackigem Wok-Gemüse, dazu ein asiatisches Dressing f i k Vegan	Mitarbeiter 4,50 € Gäste 5,50 €
Suppe	Rote Linsen-Kokossuppe a1 i					2,00 €
Dessert	Mandarinen-Quark mit Keksbröseln g 8	Bayrisch Creme mit Pfirsichkompott a1 g 8	Joghurt-Dessert mit Müsli-Crunsh a1 g 8	Kirschjoghurt an geraspelter Schokolade g 8	Pflaumenkompott mit gerösteten Mandeln a1 h1	1,70 €

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.

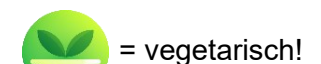
Wir wünschen guten Appetit und eine traumhafte Woche!

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!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region



Menu from 22.07. to 26.07.2024

Kaufland Canteen



	Monday 22. Jul	Tuesday 23. Jul	Wednesday 24. Jul	Thursday 25. Jul	Friday 26. Jul	Price
Menu 1	Oven-baked potato with fried vegetables, herb quark g i 8	Baked cauliflower-cheese patty with lemon spinach and garden cress a1 c g i 8	Three kinds of tortellini in vegetable sauce, gratinated with tomato-mozzarella a1 c g i 8	Sweet potato casserole gratinated with goat cheese a1 i	Spicy zucchini vegetables with small Tuscan potatoes and homemade aioli a1 g 8	Employees 4,00 € Guests 5,50 €
	Tandoori chicken with couscous salad with yogurt sauce a1 c f g k 8	Farmer's pot with beef, potatoes & carrots, served with rustic bread & sour cream a1 g i 8	Stuffed pepper on colorful vegetable rice, tomato sauce & baked tomato a1 c g i 8	Crusty pork roast with onion sauce, potato dumplings and bacon beans a1 g i 8	Steamed pangasius fillet with creamed leeks & potato gnocchi a1 c d g 8	Employees 4,50 € Guests 5,50 €
Salad	Salad variation with meatballs & cocktail sauce g i 8	Mixed salad with fried mushrooms & sun-ripened tomatoes, served with Italian balsamic dressing - Vegan	Colorful salad plate with fried chicken breast, served with garden herb yogurt dressing g 8	Various leaf salads with spicy marinated pineapple, served with an Indian curry dressing g 8	Seasonal salads with crunchy wok vegetables, served with an Asian dressing f i k Vegan	Employees 4,50 € Guests 5,50 €
	Soup Red lentil coconut soup a1 i					2,00 €
Dessert	Mandarin quark with cookie crumbs g 8	Bavarian cream with peach compote a1 g 8	Yogurt dessert with muesli crunch a1 g 8	Cherry yogurt with grated chocolate g 8	Plum compote with roasted almonds a1 h1	1,70 €

Nutritional Philosophy:

The dishes are freshly prepared by our kitchen team every day.

The gentle processing of the food is an important part of our philosophy.

Our goal is for the dishes to not only be tasty, but also nutritionally balanced. Therefore, we rely on fresh and regional products.

We largely avoid foods with additives. If we use additives that require labeling, these will be marked.

We wish you a good appetite and a fantastic week!

Additives: 1 = Colourings, 2 = preservatives, 3 = antioxidant, 4 = flavour enhancers, 5 = sulphurated, 6 = blackened, 7 = phosphate, 8 = milk protein, 9 = caffeinated, 10 = quinine, 11 = with sweetener, 12 = with nitrite curing salt, 13 = with nitrate, 14 = with sweetener(s), 15 = contains a source of phenylalanine, 16 = genetically modified

Allergens: a1 = Cereals containing gluten Wheat, a2 = Spelt, a3 = Khorasan wheat, a4 = rye, a5 = barley, a6 = Oats, b = crustaceans, c = Eggs, d = Fish, e = peanuts, f = Soybean, g = Milk, h1 = almonds, h2 = hazelnuts, h3 = walnuts, h4 = Cashews, h5 = pecan, h6 = brazil nuts, h7 = pistachios, h8 = macadamia nuts, h9 = Queensland Nuts, i = celery, j = Mustard, k = sesame, l = sulfur dioxide, m = lupins, n = mollusks

O = may impair activity and attention in children, P = increased caffeine content (32mg/100ml) not suitable for children, pregnant or breastfeeding women! Q = can have a laxative effect if consumed in excess

The information about the ingredients is based on information from the manufacturers and suppliers. Due to the variety of products from the manufacturers, mix-ups may occur. Despite the greatest possible care, we cannot completely rule out that the offered dishes contain additional ingredients besides the ones marked!



Freshness and Quality: Products and suppliers from the region

