

# Speiseplan vom 29.07. bis 02.08.2024

Kaufland Betriebsrestaurant



	Montag 29. Jul	Dienstag 30. Jul	Mittwoch 31. Jul	Donnerstag 01. Aug	Freitag 02. Aug	Preis
Menü 1	Gnocchi-Auflauf mit Kirschtomaten & Feta überbacken a1 i	Kartoffelgulasch mit Kräuterbaguette & saurer Sahne a1 f g k 8	Gemüse Frikadelle an Rahmwirsing & Steakhouse fries a1 c g i 8	Spaghetti in Vier-Käse-Sauce mit jungem Spinat, Parmesanhobel a1 c g 8	Gebackener Halloumi an Gemüse & Kartoffeln aus dem Ofen mit schwarzen Oliven & roten Zwiebeln a1 c g 8	Mitarbeiter 4,00 € Gäste 5,50 €
	Würstchengulasch mit Fusilli a1 c g i 8 12	Hähnchen Cordon bleu mit Kroketten & Brokkoli, dazu Sauce Choron a1 c g i j 4 8	Makkaroni-Auflauf in Hackfleischsauce mit Gemüse & Mozzarella überbacken, dazu Gorgonzolacreme a1 c g i 8	Toskanische Rinderhackbällchen in pikanter Tomaten-Paprika-Salza & Röstkartoffeln a1 c g i 8	Seelachsfilett in Meerrettichsauce mit Dill & Bouillonkartoffeln a1 c d g i 8	Mitarbeiter 4,50 € Gäste 5,50 €
Salat	Bunter Salatteller mit roten Zwiebeln, Fetakäse & Balsamico Dressing g 8	Feldsalat mit Croutons, Preiselbeerdressing & gebratenen Geflügelstreifen c i j	Verschiedene Salate an gebackenem Hähnchen, süß-saurem Dressing & geröstetem Sesam a1 f i j k	Großer Römersalat mit Parmesan, gekochtem Ei, Croutons & Caesar Dressing a1 c g i 8	Tomaten-Brot-Salat auf buntem Salatmix mit Rucola, Zwiebeln & italienischem Dressing a1 i	Mitarbeiter 4,50 € Gäste 5,50 €
	Suppe Blumenkohlcremesuppe mit Backerbsen & Kräutern a1 g 8 					2,00 €
Dessert	Rote Grütze mit Vanillesauce a1 g 8	Bayrisch Creme & Waffeln a1 g 8	Joghurt von Buttermilch & Zitrone g 8	Schokoladenpudding & Vanillesoße a1 g 8	Milchreis mit Apfelmus a1	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!

= vegetarisch!

= vegan!















**Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region**



# Menu from 29.07. to 02.08.2024

Kaufland Canteen



	Monday 29. Jul	Tuesday 30. Jul	Wednesday 31. Jul	Thursday 01. Aug	Friday 02. Aug	Price
Menü 1	Gnocchi casserole with cherry tomatoes & baked feta  a1 i	Potato goulash with herb baguette & sour cream  a1 f g k 8	Vegetable patty with creamy savoy cabbage & steakhouse fries  a1 c g i 8	Spaghetti in four-cheese sauce with young spinach, parmesan shavings  a1 c g 8	Baked halloumi with vegetables & oven potatoes with black olives & red onions  a1 c g 8	Employees 4,00 € Guests 5,50 €
	Menü 2	Sausage goulash with fusilli a1 c g i 8 12	Chicken cordon bleu with croquettes & broccoli, served with choron sauce a1 c g i j 4 8	Macaroni casserole in meat sauce with vegetables & baked mozzarella, served with gorgonzola cream a1 c g i 8	Tuscan beef meatballs in spicy tomato-pepper salsa & roasted potatoes a1 c g i 8	Pollock fillet in horseradish sauce with dill & bouillon potatoes a1 c d g i 8
Salad		Colorful salad plate with red onions, feta cheese & balsamic dressing  g 8	Field salad with croutons, cranberry dressing & fried poultry strips  c i j	Various salads with baked chicken, sweet-sour dressing & roasted sesame a1 f i j k	Large romaine salad with parmesan, boiled egg, croutons & caesar dressing  a1 c g i 8	Tomato-bread salad on colorful salad mix with arugula, onions & Italian dressing  a1 i
	Soup	Cauliflower cream soup with baked peas & herbs a1 g 8 				
Dessert	Red fruit jelly with vanilla sauce  a1 g 8	Bavarian cream & waffles a1 g 8	Yogurt of buttermilk & lemon  g 8	Chocolate pudding & vanilla sauce  a1 g 8	Rice pudding with applesauce  a1	1,70 €

**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!

## 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!

 = vegetarian!

 = vegan!

Freshness and Quality: Products and suppliers from the region

