

Speiseplan vom 29.07. bis 02.08.2024

Betriebsrestaurant Daimler Truck AG



	Montag 29. Jul	Dienstag 30. Jul	Mittwoch 31. Jul	Donnerstag 01. Aug	Freitag 02. Aug
Menü 1	Lachs im Blätterteig frisch aus dem Ofenrohr, auf buntem Gemüsereis, dazu Zitronengrassauce	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatenrahm & Kräuterreis	Schweinesteak überbacken mit Tomate & Mozzarella, dazu Kartoffelspalten & ein kleiner Salat	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Brokkoli, dazu Bandnudeln & Tomatensauce	Gebratene Leber vom Schwein mit Zwiebelsauce & gestampftem Kartoffelpüree
	a1 d g 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	g 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	a1 ij 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	a1 c g i 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	a1 i 7,50 € (Azubis: 5,80 €)
Menü 2	In Butterfett gebratenes Schweineschnitzel auf Champignons in Rahmsauce & Pommes frites	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln	Schmorbraten vom Weideochsen mit deftigem Apfelrotkohl & Dampfkartoffeln	"Soljanka" - deftiger Russischer Eintopf mit Wurstabschnitten, dazu Baguette	Seelachsfilet im Backteig mit Remouladensauce & Kartoffelsalat
	a1 g ij 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	a1 ij 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	a1 ij 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	a1 g i 2 3 7 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	a1 c d g 7,50 € (Azubis: 5,80 €)
Salat	Caesar Salad mit Croutons, Parmesan & Kräuter-Knoblauch-Dressing	Gemischter Salat mit pikanter Ananas, dazu Curry-Dressing	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette	Salat mit Wok-Gemüse, dazu ein Chili-Sweet-Dressing	Gemischter Salat mit gebratenen Champignons & Tomate, dazu Balsamico-Dressing
	g 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	g 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	a1 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	i 7,50 € (Azubis: 5,80 €)	j 7,50 € (Azubis: 5,80 €)
Dessert	Grießpudding	Joghurt mit Honig & Knuspermüsli	Obstsalat mit gehobelten Mandelblättern	Fruchtpudding mit Erdbeeren & Minze	Mango-Joghurt-Mousse mit Waldbeermark
	g 1,60 €	g 1,60 €	- 1,60 €	g 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.

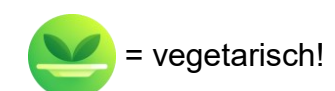
Die schonende Verarbeitung der Speisen ist ein wichtiger Bestandteil unserer Philosophie.

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!



nimm mich mit!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region