

Speiseplan vom 09.09. bis 13.09.2024

Betriebsrestaurant DACHSER SE

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	09. Sep	10. Sep	11. Sep	12. Sep	13. Sep
Menü 1	Paniertes Schnitzel vom Schwein auf pikanter Sambal-Hollandaise & gebackenen Kartoffelecken	"Hafenmeister's Leibgericht" - Backfischfilet mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat & frischer Remouladensauce	"Fischerschmaus" - Seehechtfilet mit Sacu-Sauce, Blattspinat & Gemüserais	Mini-Schweinschaxe mit Bayrisch Kraut & Dampfkartoffeln	Gebratenes Seelachsfilet Gärtnerinnen Art unter einer Kräuter-Röstikruste, auf bunten Pfannengemüse & Zitronen-Dill-Sauce
	a1 c g 4,50 €	a c d g 4,50 €	a1 d g i 4,50 €	a1 c g i j 4,50 €	a1 d g i j 4,50 €
Menü 2	Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen auf Ratatouille-Gemüse	Gebackener Fetakäse mit Kräuterris, dazu Tsatsiki	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln & einem kleinen, bunten Salat	Überbackene Pfannkuchen, gefüllt mit Champignons & Lauch	Tortellini mit Käsefüllung, dazu Schnittlauchrahm & einem kleinen Salat
	a1 g i  4,50 €	a1 c g j  4,50 €	a1 c g  4,50 €	a1 c g i j  4,50 €	a1 c g  4,50 €
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  4,70 €	g  4,70 €	a1 4,70 €	i  4,70 €	j  4,70 €
Dessert	Bananenjoghurt mit Schokoladensplittern	Buttermilch-Dessert	Stracciatella-Joghurt	Mocca-Creme	Schokopudding
	g 1,20 €	g 1,20 €	g 1,20 €	c g 1,20 €	g c h 1,20 €

AKTIONSWOCHEN 

KÜSTENFIEBER! FISCH AUF'N TISCH



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

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI  www.msc.org/de

nimm mich mit! 