

Speiseplan vom 21.10. bis 25.10.2024

Betriebsrestaurant DACHSER SE

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	21. Okt	22. Okt	23. Okt	24. Okt	25. Okt
Menü 1	In Butterfett gebratenes Schweineschnitzel auf Champignons in Rahmsauce & Pommes frites	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln	Schmorbraten vom Weideochsen mit deftigem Apfelrotkohl & Dampfkartoffeln	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Brokkoli, dazu Bandnudeln & Tomatensauce	Seelachsfilet im Backteig mit Remouladensauce & Kartoffelsalat
	a1 g i j	a1 i j	a1 i j	a1 c g i	a1 c d g
	4,50 €	4,50 €	4,50 €	4,50 €	4,50 €
Menü 2	Kaiserschmarrn mit Mandeln & Rosinen, dazu Apfelmus & Vanillesauce	Makkaroni mit Rucola & Tomatensauce	Rührei mit Püree von der Heidekartoffel & Rahmspinat	Vegetarische Kohlroulade mit Kümmelsauce & Petersilienkartoffeln	Nudel-Pilz-Auflauf mit frischem Tomatensalat
	a1 c g h 	a1 i 	c g 	a1 c f i 	a1 c g i 
	4,50 €	4,50 €	4,50 €	4,50 €	4,50 €
Salat	Gemischter Salat mit Fleischbällchen & Cocktailsauce	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurtdressing	Radicchio-Fenchel-Orangensalat mit Walnüssen & geräucherten Tofuwürfeln, dazu Zitronen-Sojajoghurt-Dressing 	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing	Italienischer Rucola-Salat mit Tomate & Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing 
	g	g 	f h3 	d	g 
	4,70 €	4,70 €	4,70 €	4,70 €	4,70 €
Dessert	Schokopudding	Joghurt mit Honig & Knuspermüsli	Obstsalat mit gehobelten Mandelblättern	Fruchtpudding mit Erdbeeren & Minze	Mango-Joghurt-Mousse mit Waldbeermark
	g c h	g	-	g	g
	1,20 €	1,20 €	1,20 €	1,20 €	1,20 €

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 Natrippökelsalz, 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!

ACHTUNG: Bitte bestellen Sie Ihren Salat am Vortag bis um 13.00 Uhr!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

