















# Speiseplan vom 18.11. bis 22.11.2024

Kaufland Betriebsrestaurant



	Montag 18. Nov	Dienstag 19. Nov	Mittwoch 20. Nov	Donnerstag 21. Nov	Freitag 22. Nov	Preis
Menü 1	Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Mozzarella gratiniert & frischem Rucola  a g 8	Cremige Polenta mit Mangold  a1 i j 12	Schupfnudeln mit Cremigem Wirsing & Fetakäse  a1 g h1 i 8	Gebackener Tellerrösti mit Pilzrahmsoße  a c f g i 8	Cannelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat, Rucola & Gorgonzola gratiniert  a1 c g 8	Mitarbeiter 4,00 € Gäste 5,50 €
	Bratnudeln mit Ei & Hähnchenfleisch, dazu gebratener Weißkohl & Sprossen a1 c g 8	Gefülltes Hacksteak mit pikantem Paprikagemüse & Wedges a1 c g i 8	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren & Spargel, dazu Reis a1 c g 8	Bratwurst mit Bratkartoffeln & Rahmzwiebeln a c g 8	"Fisch & Chips" - Seelachs im Backteig mit Pommes frites & Coleslaw a c d g 8	Mitarbeiter 4,50 € Gäste 5,50 €
Salat	Bunter Salatteller mit roten Zwiebeln, Fetakäse & Balsamico Dressing  g 8	Gemischter Salatmix mit frischem Obst, Kirschtomaten & Orangen-Dressing  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	Feldsalat mit Äpfeln, Walnüssen & Croutons, dazu ein Joghurt-Dressing  a1 i	Mitarbeiter 4,50 € Gäste 5,50 €
	Suppe Steckrübensuppe a1 g 8 					2,00 €
Dessert	Cappuccino Creme  a1 g 8	Bayrisch Creme & Waffeln a1 g 8	Spekulatius Creme  g 8	Schokoladenpudding & Sahnehaube  a1 g 8	Milchreis mit Apfelmus  a1	1,70 €

**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!

 = vegetarisch!

 = vegan!

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



# Menu from 18.11. to 22.11.2024

Kaufland Canteen



	Monday 18. Nov	Tuesday 19. Nov	Wednesday 20. Nov	Thursday 21. Nov	Friday 22. Nov	Price
Menu 1	Potato & zucchini casserole gratinated with mozzarella & fresh arugula a g 8	Creamy polenta with Swiss chard a1 i j 12	Potato dumplings with creamy savoy cabbage & feta cheese a1 g h1 i 8	Baked potato rosti with mushroom cream sauce a c f g i 8	Cannelloni filled with ricotta & spinach, gratinated with arugula & gorgonzola a1 c g 8	Employees 4,00 € Guests 5,50 €
	Fried noodles with egg & chicken, served with fried white cabbage & sprouts a1 c g 8	Stuffed minced steak with spicy bell pepper vegetables & wedges a1 c g i 8	Chicken fricassee with peas, carrots & asparagus, served with rice a1 c g 8	Bratwurst with fried potatoes & creamy onions a c g 8	"Fish & Chips" - Pollock in batter with French fries & coleslaw a c d g 8	Employees 4,50 € Guests 5,50 €
Salad	Colorful salad plate with red onions, feta cheese & balsamic dressing g 8	Mixed salad mix with fresh fruit, cherry tomatoes & orange dressing i j	Various salads with baked chicken, sweet and sour dressing & roasted sesame seeds a1 f i j k	Large romaine salad with Parmesan, boiled egg, croutons & Caesar dressing a1 c g i 8	Field salad with apples, walnuts & croutons, served with a yogurt dressing a1 i	Employees 4,50 € Guests 5,50 €
	Rutabaga soup a1 g 8					2,00 €
Dessert	Cappuccino cream a1 g 8	Bavarian Cream & Waffles a1 g 8	Speculoos cream g 8	Chocolate pudding & whipped cream topping a1 g 8	Rice pudding with applesauce a1	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!

= vegetarian!

= vegan!

## Freshness and Quality: Products and suppliers from the region

