

Speiseplan vom 24.03. bis 28.03.2025

Betriebsrestaurant DACHSER SE

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
	24. Mrz	25. Mrz	26. Mrz	27. Mrz	28. Mrz	
Menü 1	Putenstreifen in Curry-Frischkäse-Sauce, dazu Kartoffel-Gemüse-Auflauf	Schnitzel nach Art "Cordon bleu" mit pikanter Sambal Sauce, Erbsen-Karottengemüse & Salzkartoffeln	Gebratene Asia-Nudeln mit Ei & Hähnchenbrust in Scheiben, dazu Wok-Gemüse & Mungosprossen	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Paprikasauce, dazu gebackene Kartoffelkroketten	Hacksteak vom Rind mit Möhrengemüse, Schalotten-Topping & gekräuterten Kartoffelecken	
	a1 g i	a1 c g i 1 2 3	a1 g i j	a1 c g	a1 c i j	
	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	
	Menü 2	Bandnudeln mit frischen Gemüsen & Kirschtomaten, dazu Kräutersauce	Gebackener Feta-Käse auf Rucola Salat mit hausgemachtem, knackigen Tomaten-Paprika-Salat	Pasta "Mista" mit Gemüsebolognese, Kirschtomaten, grünem Spargel & gehobeltem Parmesan	Frisch aus dem Ofen! - Überbackener Gemüseauflauf mit grünen Oliven & Ziegenkäse	Hausgemachte Spitzkohl-Kartoffelrösti mit Austernpilzen in Rahm & gebratenem Zucchini-Gemüse
		a c g i j	a1 c	a1 c g	a1 c g	a1 c g
4,80 €		4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	
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
	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	
	Dessert	Erdbeer-Kokos-Dessert	Früchtequark mit frischer Minze	Joghurt mit Honig & Knuspermüsli	Karamellpudding mit Vanillesauce	Bayrisch Creme mit Pfirsichsauce
		g	g	g	g	g
1,30 €		1,30 €	1,30 €	1,30 €	1,30 €	

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!

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



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

