

Speiseplan vom 23.06. bis 27.06.2025

Betriebsrestaurant DACHSER SE



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	23. Jun	24. Jun	25. Jun	26. Jun	27. Jun
Menü 1	Paniertes Seehechtfilet mit Pommes frites, Dillsauce & hausgemachtem Gurkensalat	Döner-Teller vom Hähnchen mit Pommes frites, dazu Krautsalat & hausgemachte Sauce	Hausgemachte Lasagne (Rindfleisch) mit fruchtiger Tomatensauce	Paprika-Feuer-Spieße mit Tomatenreis, Balkansauce & Krautsalat	Saftiger Schweinebraten aus dem Rohr mit buntem Gemüse & Schupfnudeln
	a1 d g 8	a1 g i j 8	a1 c g i	i	a1 c g i 8
	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €
Menü 2	Pasta mit Roote-Bete-Pesto, Schafskäse & Rucola	Asiatische Gemüsenudeln mit Erdnusssauce, Koriander & Sojasprossen	Antipasti-Gemüse auf gebratenem Reis, Bärlauchpesto & gehobeltem Grana Padano	Schwäbische Spinat-Maultaschen mit knackigem Gemüse in Rahm	Cremiges Gemüsekassie mit Bärlauch & Langkornreis
	a1 c g i 8	a1 c e g	a1 g h i	a1 c g	a1 g i j 8
	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €
Salat	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing	Gartensalate mit gebratenen Pilzen & Kräutern, dazu ein leichtes Joghurtdressing	Gemischte Salatvariation mit gekochtem Schinken & Käsestreifen, dazu ein Cocktaildressing	Italienischer Salat mit Antipasti-Auswahl & Balsamico-Dressing	Blattsalate der Saison mit gefüllten Scheiben vom Frischkäse-Wrap, dazu ein Essig-Öl-Dressing
	d	d	g	c g	g
	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €
Dessert	Frische Beeren mit Vanille Crumble	Cappuccino-Creme mit Schokostückchen	Panna Cotta mit Himbeersauce	Marinierte Ananas mit frischer Minze	Vanille-Quark mit Keks-Crunch
	a1	a1 g i	g 8	-	g 8
	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 Natriumpökelsalz, 13 = mit Nitrat, 14 = mit Süßungsmittel(n), 15 = enthält eine Phenylalaninquelle, 16 = genetisch verändert

Allergene: a1 = Glutenhaltiges Getreide Weizen, a2 = Dinkel, a3 = Khorsan-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.

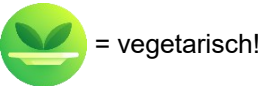
Die schonende Verarbeitung der Speisen ist ein wichtiger Bestandteil unserer Philosophie.

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!



= vegetarisch!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

