

Speiseplan vom 30.06. bis 04.07.2025

Kaufland Betriebsrestaurant



	Montag 30. Jun	Dienstag 01. Jul	Mittwoch 02. Jul	Donnerstag 03. Jul	Freitag 04. Jul	Preis	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!
Menü 1	Knuspriges Sellerie-Schnitzel auf tomatisiertem Gemüse & Blumenkohl-Kartoffel-Püree a1 c g i 8	Gebackene Honig-Süßkartoffel mit frischem Thymian auf Quinoa-Gemüse & hausgemachtem Pesto alla Genovese a1 h1 h2 i	Gebatene Schupfnudeln mit Röstgemüse & Babyspinat a1 c g i 8	Farfalle an kräftiger Kürbis-Bolognese, gehobeltem Grana Padano & frischer Rauke a1 c g i 8	Gratinierter Blumenkohl mit Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln, dazu frisch gehackter Schnittlauch a1 g 8	4,50 €	
Menü 2	Schweine-Medaillons mit Champignons in Sauerrahmsauce & gebutterten Rigatoni a1 c g i 8	Gebatenes Hähnchen-Piccata an pikanter Tomaten-Paprika-Sauce, Brokkoli mit gerösteten Mandeln & gebacken Rosmarinkartoffelecken a1 c g h1 8	Gebackene Frikadelle auf Bierjus, gedämpften Butterkartoffeln & karamellisierten Zwiebeln & einem kleinen Salat a1 c g i j 8	Gebatener Reis "Esterházy" mit Rührei, Sojakeimlingen, Hoisin-Sauce & gebratener Hühnchenbrust auf Thai-Basilikumöl a1 c f g i k 8	Tagliarini in cremiger Dill-Meerrettichsauce mit gebutterten Wurzeln & Fisch-Nuggets a1 c g 8	5,00 €	
Salat	Salatteller mit Rohkost & gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce c g	Salat mit gebackenem Gemüse & Kräuter-Joghurt-Sauce a1 g	Vitalsalat - Verschiedene Salate mit Hähnchenspieß, dazu Curry-Dressing g	Salatteller mit Käsestreifen & Joghurtsauce g	Salatteller mit Honigmelone, Schwarzwälder Schinken & American-Dressing g	5,00 €	
Suppe	Feinwürzige Süßkartoffel-Kürbis-Creme mit Kokosnussmilch & gerösteten Brotchips a1 i					2,10 €	
Dessert	Bayrisch Creme mit Kirschen a1 g 8	Mandarinentopfen mit Keksbruch & frischer Minze a1 g 8	Cheesecake-Creme a1 g 8	Cremiger Vanillepudding mit geraspelten Schokosplittern a1 g 8	Mariniertes Obst mit Crumble a1	1,80 €	

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!

 = vegan!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

Menu from 30.06. to 04.07.2025

Kaufland Canteen



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Price	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!
	30. Jun	01. Jul	02. Jul	03. Jul	04. Jul		
Menu 1	Crispy Celery Schnitzel on Tomato-Coated Vegetables & Cauliflower and Potato Puree	Baked honey sweet potato with fresh thyme on quinoa vegetables & homemade pesto alla Genovese	Fried potato noodles with roasted vegetables & baby spinach	Farfalle of strong pumpkin bolognese, shaved Grana Padano & fresh rocket	Cauliflower au gratin with hollandaise sauce & boiled potatoes, served with freshly chopped chives	4,50 €	
	a1 c g i 8	a1 h1 h2 i	a1 c g i 8	a1 c g i 8	a1 g 8		
Menu 2	Pork medallions with mushrooms in sour cream sauce & buttered rigatoni	Roasted chicken piccata with spicy tomato and pepper sauce, broccoli with roasted almonds & baked rosemary potato wedges	Baked meatball on beer jus, steamed buttered potatoes & caramelized onions & a small salad	Fried rice "Esterházy" with scrambled eggs, soy sprouts, hoisin sauce & fried chicken breast on Thai basil oil	Tagliarini in creamy dill horseradish sauce with buttered roots & fish nuggets	5,00 €	
	a1 c g i 8	a1 c g h1 8	a1 c g i j 8	a1 c f g i k 8	a1 c g 8		
Salad	Salad plate with raw vegetables & boiled egg, served with cocktail sauce	Salad with baked vegetables & herb yoghurt sauce	Vital salad - Various salads with chicken skewer, served with curry dressing	Salad plate with cheese strips & yoghurt sauce	Salad plate with honeydew melon, Black Forest ham & American dressing	5,00 €	
	c g	a1 g	g	g	g		
Soup	Finely spicy sweet potato pumpkin cream with coconut milk & toasted bread chips					2,10 €	
	a1 i						
Dessert	Bavarian Cream with cherries	Tangerine curd cheese with biscuit curd & fresh mint	Cheesecake cream	Creamy vanilla pudding with grated chocolate chips	Marinated fruit with crumble	1,80 €	
	a1 g 8	a1 g 8	a1 g 8	a1 g 8	a1		

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