

# Speiseplan vom 07.07. bis 11.07.2025

Betriebsrestaurant DACHSER SE

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	07. Jul	08. Jul	09. Jul	10. Jul	11. Jul
Menü 1	In Butterfett gebratenes Schweineschnitzel auf Champignons in Rahmsauce & Ofenkroketten	Pfefferhacksteak (Rindfleisch) mit pikantem Texasgemüse & gebackenen Country-Potatoes	Gebratene Hähnchenstreifen "Marrakesch" in Gemüsecurry & Sesamreis	Szegediner Gulasch mit gebutterten Kartoffeln, frischen Kräutern & Schmand	Gratinierte Tortelini "Schinken-Sahne" mit confierten Tomaten
	a1 g i j	a1 c i j	a1 g k i	a1 i j	a1 c g 8
	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €
Menü 2	Gratinierter Blumenkohl mit Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln, dazu frisch gehackter Schnittlauch	Eier in cremiger Dijon-Senf-Sauce mit Erbsengemüse & Butterkartoffeln	Gerollte Falafel in knusprigem Pita mit Aioli & verschiedenen Blattsalaten	Cremiges Kokos-Kichererbsen-Curry mit fruchtiger Ananas dazu Zitronengras-Reis & Cashewkerne	Herzhaftes Salbei-Kartoffelgratin mit gehobeltem Grana Padano & Brokkoligemüse
	a1 g 8	a1 g 8	a1 g 8	a1 h4	g i 8
	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €
Salat	Salatteller mit Honigmelone, Schwarzwälder Schinken & American-Dressing	Gemischter Salat mit pikanter Ananas, dazu Curry-Dressing	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette	Salat mit Wok-Gemüse, dazu ein Chili-Sweet-Dressing	Gemischter Salat mit gebratenen Champignons & Tomate, dazu Balsamico-Dressing
	g	g	a1	i	j
	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €
Dessert	Mariniertes Obst mit Crumble	Milchreis mit Vanillekirschen	Waldbeerencreme mit Topfen	Vanillepudding mit Schoko-Raspeln	Marinierte Orange mit frischer Minze
	a1	g 8	a1 g 8	a1 g 8	0,00
	1,30 €	1,30 €	1,30 €	1,30 €	1,30 €

**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!**

**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!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

nimm mich mit!


