

Speiseplan vom 14.07. bis 18.07.2025

Betriebsrestaurant DACHSER SE



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	14. Jul	15. Jul	16. Jul	17. Jul	18. Jul
Menü 1	Knusprig gebratener Seebarsch mit pikantem Zucchini-Gemüse, kleinen toskanischen Kartoffeln & Tomatenbutter	Gefülltes Hähnchen "Florenz" an Bandnudeln mit Tomatensauce & Babyspinat	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit saurer Sahne & Spätzle	Gratiniertes Hähnchenbrustfilet mit Hirtenkäse gratiniert auf Kartoffel-Zucchini-Gemüse & hausgemachtem Ajvar-Dip	Schweinekammsteak mit Zwiebel-Mais-Gemüse, Ofenkartoffel & Kräuterquark
	d g 8	a1 c g i 8	a1 c g i j f	g 8	a1 g 8
	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €
Menü 2	Rührei mit Püree von der Heidekartoffel & Rahmspinat	Penne Rigatoni mit Romanesco, Mandeln, Oliven & frischer Paprika	Gratinierte "Smashed Potatoes" auf Ratatouille-Gemüse, dazu hausgemachter Kräuterschmand	Ofengebackene Laugen-Käse-Knödel auf cremiger Rahm-Porree, Grana Padano & frischen Kräutern	Marinierter Naturtöfu im Butter-Chicken-Style mit frischem Spinat & Bulgur
	c g	a1 c h1	g i 8	a1 g 8	a1 f i j
	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €
Salat	Gemischter Salat mit Fleischbällchen & Cocktailsauce	Feldsalat mit Croutons, Preiselbeerdressing & gebratenen Geflügelstreifen	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing	Couscous-Salat mit Granatapfelkerne, Blatt Petersilie, Minze & gegrillten Hähnchenspießen	Gemischter Salat mit Knoblauchcroutons, Parmesansplittern & French Dressing
	g	c i j	d	g	a1 g
	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €
Dessert	Rote Grütze mit Vanillesauce	Zitronenpudding mit gerösteten Mandeln	Bananenquark mit Caramel	Kaltschale von der Himbeere	Vanillequark mit frischen Früchten
	g 8	a1 g h 8	a1 g 8	a1	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 Nitritpökelsalz, 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