

Speiseplan vom 14.07. bis 18.07.2025

Kaufland Betriebsrestaurant



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	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!
	14. Jul	15. Jul	16. Jul	17. Jul	18. Jul		
Menü 1	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 Naturtofu im Butter-Chicken-Style mit frischem Spinat & Bulgur	Käsige Gemüsemaultaschen mit Röstzwiebeln, süßem Senf Dip & fruchtigem Salat	4,50 €	
	a1 c h1	g i 8	a1 g 8	a1 f i j	a1 c g f 8		
Menü 2	Gefülltes Hähnchen "Florenz" an Bandnudeln mit Tomatensauce & Babyspinat	Gebutterte Rote-Bete-Gnocchi mit cremigem Schweinegeschnetzeltem, Zucchini-Gemüse & gerösteten Sonnenblumenkernen	Gratiniertes Hähnchenbrustfilet mit Hirtenkäse gratiniert auf Kartoffel-Zucchini-Gemüse & hausgemachtem Ajvar-Dip	Schweinekammsteak mit Zwiebel-Mais-Gemüse, Ofenkartoffel & Kräuterquark	Cremiges Seelachs-Frikassee mit Erbsen, Karottengemüse & frischem Dill auf Basmatireis	5,00 €	
	a1 c g i 8	a1 c g i 8	g 8	a1 g 8	a1 c d g 8		
Salat	Feldsalat mit Croutons, Preiselbeerdressing & gebratenen Geflügelstreifen	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing	Couscous-Salat mit Granatapfelkerne, Blattpetersilie, Minze & gegrillten Hähnchenspießen	Gemischter Salat mit Knoblauchcroutons, Parmesansplittern & French Dressing	Tomaten-Brotsalat mit roten Zwiebeln & Schnittlauch in hellem Balsamico-Dressing, dazu gebackener Fetakäse	5,00 €	
	c i j	d	g	a1 g	a1 c g		
Suppe	Champignoncremesuppe mit Kräuter-Sahnehaube					2,10 €	
	a1 g i 8						
Dessert	Zitronenpudding mit gerösteten Mandeln	Bananenquark mit Caramel	Kaltschale von der Himbeere	Vanillequark mit frischen Früchten	Knusper Müsli & Joghurt	1,80 €	
	a1 g h 8	a1 g 8	a1	g 8	a1 g 8		

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 14.07. to 18.07.2025

Kaufland Canteen



	Monday 14. Jul	Tuesday 15. Jul	Wednesday 16. Jul	Thursday 17. Jul	Friday 18. Jul	Price
Menu 1	Penne rigatoni with Romanesco, almonds, olives & fresh peppers a1 c h1	Gratinated "Smashed Potatoes" on ratatouille vegetables, served with homemade herb sour cream g i 8	Oven-baked pretzel cheese dumplings on creamy cream leeks, Grana Padano & fresh herbs a1 g 8	Marinated natural tofu in butter chicken style with fresh spinach & bulgur a1 f i j	Cheesy vegetable ravioli with fried onions, sweet mustard dip & fruity salad a1 c g f 8	4,50 €
Menu 2	Stuffed chicken "Florence" with ribbon noodles with tomato sauce & baby spinach a1 c g i 8	Buttered beetroot gnocchi with creamy pork strips, zucchini vegetables & roasted sunflower seeds a1 c g i 8	Chicken breast fillet au gratin with shepherd's cheese au gratin on potato-zucchini vegetables & homemade ajvar dip g 8	Pork neck steak with onion, corn and vegetables, baked potato & herb quark a1 g 8	Creamy pollock fricassee with peas, carrot vegetables & fresh dill on basmati rice a1 c d g 8	5,00 €
Salad	Lamb's lettuce with croutons, cranberry dressing & fried chicken strips c i j	Crispy leaf salads with tuna, red onion rings & Italian dressing d	Couscous salad with pomegranate seeds, leaf parsley, mint & grilled chicken skewers g	Mixed salad with garlic croutons, parmesan slivers & French dressing a1 g	Tomato bread salad with red onions & chives in a light balsamic dressing, served with baked feta cheese a1 c g	5,00 €
Soup	Cream of mushroom soup with herb cream topping a1 g i 8					2,10 €
Dessert	Lemon pudding with roasted almonds a1 g h 8	Banana curd with caramel a1 g 8	Cold bowl of raspberry a1	Vanilla quark with fresh fruit g 8	Crunchy muesli & yoghurt a1 g 8	1,80 €

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!

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!



= vegetarian!



= vegan!



Freshness and Quality: Products and suppliers from the region