










Speiseplan vom 15.12. bis 19.12.2025

Betriebsrestaurant DACHSER SE

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	15. Dez	16. Dez	17. Dez	18. Dez	19. Dez
Menü 1	In Butterfett gebratenes Schweineschnitzel auf Champignons in Rahmsauce & Ofenkroketten	Wildgulasch mit Preiselbeeren, dazu Rosenkohl & Kartoffelkroketten	Schweinebraten mit Backpflaumen gefüllt, dazu Rahmsauerkraut & Spätzle	Oldenburger Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst, Senf & Salzkartoffeln	Entenkeule auf Orangensauce mit Apfelrotkohl & Kartoffelklöße mit Semmelschmelz
	a1 g i j	a1 c g i j	a1 g i j	a i j 2 3 7	a1 i j
	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €
Menü 2	Gratinierter Blumenkohl mit Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln, dazu frisch gehackter Schnittlauch	Frischer Back-Camembert mit Salat & Preiselbeeren	Rühreier mit Kartoffeln & Rahmspinat	Vegetarische Kohlroulade mit Kümmelsauce & Kartoffeln	Nudel-Pilz-Auflauf mit frischem Tomatensalat
	a1 g 8 	a1 c g 	c g 	a1 c f i 	a1 c g i 
	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €
Salat	Tomaten-Brotsalat mit roten Zwiebeln & Schnittlauch in hellem Balsamico-Dressing, dazu gebackener Fetakäse 	Salatteller mit Rohkost & gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce 	Salat mit gebackenem Gemüse & Kräuter-Joghurt-Sauce 	Vitalsalat - Verschiedene Salate mit Hähnchenspieß, dazu Curry-Dressing	Salatteller mit Käsestreifen & Joghurtsauce 
	a1 c g	c g	a1 g	g	g
	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €
Dessert	Mariniertes Obst mit Crumble	Vanillepudding	Joghurt mit Fruchthaube	Zitronencreme	Weißes Mousse mit Topping
	a1	g	g	g	a1 c g
	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 = 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!

AKTIONSWOCHEN 

ALL I WANT FOR CHRISTMAS IS FOOD!



DAS WIRD IHNEN SCHMECKEN

 = vegetarisch!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

nimm mich mit!



ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC 
www.msc.org/de