

Speiseplan vom 09.02. bis 13.02.2026

Betriebsrestaurant DACHSER SE

	Montag 09. Feb	Dienstag 10. Feb	Mittwoch 11. Feb	Donnerstag 12. Feb	Freitag 13. Feb
Menü 1	Paniertes Schollenfilet "Finkenwerder-Art" mit einem frischen Dill-Gurkensalat & Petersilienkartoffeln a1 c d g i 8 4,80 €	Pfannen-Gyros vom Hähnchen mit Zwiebeln, Krautsalat, dazu Tomatenreis & Tsatsiki g i j 3 11 4,80 €	Bauernfrikadelle auf Bratensauce, mit frischen Möhren & Petersilienkartoffeln a1 i j f c 4,80 €	Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce gebackenen Kartoffel-Knoblauchecken & kl. Salat a1 c g i 8 4,80 €	Gulasch von der Truthahnkeule frisch aus dem Kessel mit Waldpilzen & Spätzle a1 c g i j 4,80 €
Menü 2	Bunte Bandnudeln an Gemüsepfanne in einer Pilzsauce mit Rosmarin & gebackenem Rucola a1 c g 8 4,80 €	Asiatische Bratnudeln mit Gemüse, Sprossen & Ei, dazu eine pikante Sojasauce a1 c f 4,80 €	Herzhafter Röstgemüse-Nudelauf mit Mozzarella gratiniert a1 c g i 8 4,80 €	Gebackenes Gemüseschnitzel an gebackenem Knoblauch-Kartoffelecken & glasierten Karotten a1 c g 8 4,80 €	Überbackene Spinat-Gnocchi mit geschmolzenen Tomaten a1 c g 4,80 €
Salat	Waldorfsalat mit Knollensellerie, Schmand, Apfel & Walnüssen g i h 1 4,80 €	Gemischter Salat mit pikanter Ananas, dazu Curry-Dressing g 4,80 €	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette a1 4,80 €	Salat mit Wok-Gemüse, dazu ein Chili-Sweet-Dressing i 4,80 €	Gemischter Salat mit gebratenen Champignons & Tomate, dazu Balsamico-Dressing j 4,80 €
Dessert	Rote Grütze mit Vanillesauce g 8 1,30 €	Waldmeistergelee mit Vanillesauce & Splittern a1 g 8 1,30 €	Niederländisches Dubbel Vla mit Vanille & Schokolade a1 g 8 1,30 €	Bayrische Creme mit Himbeersauce & frischer Minze a1 g 8 1,30 €	Cremiger Joghurt mit gerösteten Mandeln & Honig a1 g h 1 8 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!

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

nimm mich mit!

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de