

# Speiseplan vom 16.02. bis 20.02.2026

Betriebsrestaurant DACHSER SE



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
	16. Feb	17. Feb	18. Feb	19. Feb	20. Feb	
<b>Menü 1</b>	Nackensteak vom Schwein, Kräuterbutter, Pfannengemüse & Bratkartoffeln a1 g i 4,80 €	Geschnetzeltes vom Rind mit gebutterten Spätzle & Schmand-Topping, dazu ein kleiner Salat mit Kräuterdressing a1 g 8 4,80 €	Mediterran gebratene Hühnchenbrust auf Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln i 4,80 €	Hacksteak vom Rind mit Möhrengemüse, Schalotten-Topping & gekräuterten Kartoffelecken a1 c i j 4,80 €	BBQ-Chicken-Wings mit Aioli, Knoblauchchecken & Coleslaw a1 c g i j 8 4,80 €	<b>Unsere Ernährungsphilosophie</b>
<b>Menü 2</b>	Hausgemachte Gemüselasagne mit Kräuter-Schmandhaube & frischem Rucola a1 c g i 8 4,80 €	Gemüsegulasch in Kräutersauce, Tomatenreis & einem kleinen Salat g i j 8 4,80 €	Gebackener Feta-Käse auf hausgemachtem, knackigen Tomaten-Paprika-Salat & Rucola g i j 4,80 €	Vegane-Bolognese auf Fusilli mit Rucola & Grana Padano a1 f g k 8 4,80 €	Bunte Gemüse-Kartoffelpfanne mit hausgemachtem Kräuterpesto h3 4,80 €	<b>Die Speisen werden von unserem Küchenteam täglich frisch zubereitet.</b>
<b>Salat</b>	Gemischter Salat mit Fleischbällchen & Cocktailsauce a1 c g 4,80 €	Italienischer Rucola-Salat mit Tomate & Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing g 4,80 €	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen a1 h 4,80 €	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurtdressing g 4,80 €	Gemischter Salat mit Knoblauchcroutons, Parmesansplittern & French Dressing a1 g 4,80 €	<b>Die schonende Verarbeitung der Speisen ist ein wichtiger Bestandteil unserer Philosophie.</b>
<b>Dessert</b>	Quarkcreme mit Crumble a1 g 8 1,30 €	Karamellpudding mit Vanillesauce g 1,30 €	Quark-Apfel-Dessert mit Walnüssen g h3 8 1,30 €	Joghurt mit Müsli & Beeren g 8 1,30 €	Zitronenmousse mit weißen Schokoladenraspeln a1 g 8 1,30 €	<b>Es ist unser Ziel, dass die Speisen nicht nur schmackhaft sind, sondern auch der Ernährungswert stimmt. Daher setzen wir auf frische und regionale Produkte.</b>

**Zusatzstoffe:** 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärtzt, 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 übermassigem 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!

nimm mich mit!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region