

Speiseplan vom 09.02. bis 13.02.2026

Kaufland Betriebsrestaurant



	Montag 09. Feb	Dienstag 10. Feb	Mittwoch 11. Feb	Donnerstag 12. Feb	Freitag 13. Feb	Preis
Menü 1	Gemüse-Reispfanne mit Ei & frischen Frühlingszwiebeln c i	Überbackene Gnocchi mit geschmolzenen Tomaten & Rucola a1 c g	Knusprig gebratene Hähnchenkeule an Rosmarinkartoffeln & Bayrisch Kraut - Preis: 5,00 € - a1 c g 8	Gebackenes Gemüseschnitzel an gebackenem Knoblauch-Kartoffelecken & glasierten Karotten a1 c g 8	Hausgemachte Gemüselasagne mit Kräuter-Schmandhaube & frischem Rucola a1 c g i 8	4,50 €
Menü 2	Goldgelb gebratene Bratwurstschnecke an Brösel-Blumenkohl & Kartoffelstampf a1 g i j 8	Bauernfrikadelle auf Bratensauce, mit frischen Möhren & Petersilienkartoffeln a1 c f i j	Gulasch von der Truthahnkeule frisch aus dem Kessel mit Waldpilzen & Spätzle a1 c g i j	Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce gebackenen Kartoffel-Knoblauchecken & kl. Salat a1 c g i j	Paniertes Schollenfilet "Finkenwerder-Art" mit einem frischen Dill-Gurkensalat & Petersilienkartoffeln a1 c d g i 8	5,00 €
Salat	Gemischter Salat mit pikanter Ananas, dazu Curry-Dressing g	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette a1	Salat mit Wok-Gemüse, dazu ein Chili-Sweet-Dressing i	Gemischter Salat mit gebratenen Champignons & Tomate, dazu Balsamico-Dressing j	Gemischter Salat mit Fleischbällchen & Cocktailsauce a1 c g	5,00 € Salate auf Bestellung!
Dessert	Waldmeistergelee mit Vanillesauce & Splittern a1 g 8	Niederländisches Dubbel Vla mit Vanille & Schokolade a1 g 8	Bayrische Creme mit Himbeersauce & frischer Minze a1 g 8	Cremiger Joghurt mit gerösteten Mandeln & Honig a1 g h1 8	Quarkcreme mit Crumble a1 g 8	1,80 €
Warme Vormittags-Snacks!	Verschiedene überbackene Baguettes siehe Aushang! 3,70 € bis 5,00 €	Frikadelle mit Kartoffelsalat, Senf & einem Brötchen a c g i j 5,00 €	Hähnchen Hot Dog a1 g 8 12 2,20 €	Bockwurst mit Kartoffelsalat, Senf & einem Brötchen a c g j 2 3 4 4,40 €	Fish & Chips - Backfisch mit Pommes frites & Remoulade a1 c g i 8 4,40 €	

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 Natriumpökelsalz, 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!

= vegetarisch!

= vegan!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

Menu from 09.02. to 13.02.2026

Kaufland Canteen



	Monday 09. Feb	Tuesday 10. Feb	Wednesday 11. Feb	Thursday 12. Feb	Friday 13. Feb	Price
Menu 1	Vegetable rice stir-fry with egg & fresh spring onions c i	Gratinated gnocchi with melted tomatoes & arugula a1 c g	Crispy roasted chicken leg with rosemary potatoes & Bavarian cabbage - Price: €5.00 - a1 c g 8	Baked Vegetable Schnitzel with Baked Garlic Potato Wedges & Glazed Carrots a1 c g 8	Homemade vegetable lasagna with herb sour cream topping & fresh arugula a1 c g i 8	4,50 €
Menu 2	Golden fried bratwurst snail on crumb cauliflower & mashed potatoes a1 g i j 8	Farmer's meatball on gravy, with fresh carrots & parsley potatoes a1 c f i j	Goulash of turkey leg fresh from the cauldron with wild mushrooms & spaetle a1 c g i j	Pork schnitzel with mushroom cream sauce, baked potato-garlic wedges & kl. Salad a1 c g i j	Breaded plaice fillet "Finkenwerder style" with a fresh dill cucumber salad & parsley potatoes a1 c d g i 8	5,00 €
Salad	Mixed salad with spicy pineapple, served with curry dressing g	Colorful salad plate with chicken breast & herb vinaigrette a1	Salad with wok vegetables, served with a chili sweet dressing i	Mixed salad with fried mushrooms & tomato, served with balsamic dressing j	Mixed salad with meatballs & cocktail sauce a1 c g	5,00 € Salads to order!
Dessert	Woodruff jelly with vanilla sauce & slivers a1 g 8	Dutch Dubbel Vla with Vanilla & Chocolate a1 g 8	Bavarian cream with raspberry sauce & fresh mint a1 g 8	Creamy yogurt with roasted almonds & honey a1 g h1 8	Curd cream with crumble a1 g 8	1,80 €
Hot morning snacks!	Various baked baguettes see notice! €3.70 to €5.00	Meatball with potato salad, mustard & a bun a c g i j 5,00 €	Chicken Hot Dog a1 g 8 12 2,20 €	Bockwurst with potato salad, mustard & a bun a c g j 2 3 4 4,40 €	Fish & Chips - Fried fish with French fries & tartar sauce a1 c g i 8 4,40 €	

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