

Speiseplan vom 09.03. bis 13.03.2026

Betriebsrestaurant DACHSER SE

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	09. Mrz	10. Mrz	11. Mrz	12. Mrz	13. Mrz
Menü 1	In Butterfett gebratenes Schweineschnitzel auf Champignons in Rahmsauce & Ofenkroketten	Pfefferhacksteak (Rindfleisch) mit pikantem Texasgemüse & gebackenen Country-Potatoes	Gebratene Hähnchenstreifen "Marrakesch" in Gemüsecurry & Sesamreis	Saftiges Schweine-Gulasch mit gebutterten Kartoffeln, frischen Kräutern & Schmand	Gratinierte Tortellini "Schinken-Sahne" mit confierten Tomaten
	a1 g i j	a1 c i j	a1 g k i	a1 i j	a1 c g 8
	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €
Menü 2	Riesen Ofenkartoffel mit Kräuterquark, kleiner Salat	Eier in cremiger Dijon-Senf-Sauce mit Erbsengemüse & Butterkartoffeln	Gerollte Falafel in knusprigem Pita mit Aioli & verschiedenen Blattsalaten	Cremiges Kokos-Kichererbsen-Curry mit fruchtiger Ananas dazu Zitronengras-Reis	Herzhaftes Salbei-Kartoffelgratin mit gehobeltem Grana Padano & Brokkoligemüse
	g	a1 g 8	a1 g 8	a1 h4	g i 8
	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €
Salat	Salatteller mit Honigmelone, Schwarzwälder Schinken & American-Dressing	Gartensalate mit gebratenen Pilzen & Kräutern, dazu ein leichtes Joghurdressing	Gemischte Salatvariation mit gekochtem Schinken & Käsestreifen, dazu ein Cocktaildressing	Italienischer Salat mit Antipasti-Auswahl & Balsamico-Dressing	Blattsalate der Saison mit gefüllten Scheiben vom Frischkäse-Wrap, dazu ein Essig-Öl-Dressing
	g	d	g	c g	g
	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €
Dessert	Mariniertes Obst mit Crumble	Milchreis mit Vanillekirschen	Waldbeerencreme mit Topfen	Vanillepudding mit Schoko-Raspeln	Marinierte Orange mit frischer Minze
	a1	g 8	a1 g 8	a1 g 8	-
	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!

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!



nimm mich mit!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region