

Speiseplan vom 09.03. bis 13.03.2026

Kaufland Betriebsrestaurant



	Montag 09. Mrz	Dienstag 10. Mrz	Mittwoch 11. Mrz	Donnerstag 12. Mrz	Freitag 13. Mrz	Preis
Menü 1	Rührei mit Püree von der Heidekartoffel & Rahmspinat c g	Cremiges Kokos-Kichererbsen-Curry mit fruchtiger Ananas dazu Zitronengras-Reis a1 h4	Ein knuspriges 1/2 Hähnchen vom Grill mit hausgemachtem bunten Kartoffelsalat - Preis: 5,00 € - c j	Gratinierte Tortellini in Tomate-Mozzarella-Sauce mit confierten Tomaten a1 g i 8	Herzhaftes Salbei-Kartoffelgratin mit gehobeltem Grana Padano & Brokkoligemüse a1 g i 8	4,50 €
Menü 2	Pfefferhacksteak (Rindfleisch) mit pikantem Texasgemüse & gebackenen Country-Potatoes a1 c i j	Regionale Fleischerbratwurst mit Senf & Möhrengemüse, dazu Rahmkartoffeln g j 2 7	Saftiges Schweine - Gulasch mit gebutterten Kartoffeln, frischen Kräutern & Schmand a1 i j	Gratinierte Tortellini "Schinken-Sahne" mit confierten Tomaten a1 c g 8	Knusprig gebratener Seebarsch mit pikantem Zucchini-gemüse, kleinen toskanischen Kartoffeln & Tomatenbutter d g 8	5,00 €
Salat	Gartensalate mit gebratenen Pilzen & Kräutern, dazu ein leichtes Joghurdressing d	Gemischte Salatvariation mit gekochtem Schinken & Käsestreifen, dazu ein Cocktaildressing g	Italienischer Salat mit Antipasti-Auswahl & Balsamico-Dressing c g	Blattsalate der Saison mit gefüllten Scheiben vom Frischkäse-Wrap, dazu ein Essig-Öl-Dressing g	Waldorfsalat mit Knollensellerie, Schmand, Apfel & Walnüssen g h1 i	5,00 € Salate auf Bestellung!
Dessert	Milchreis mit Vanillekirschen g 8	Waldbeerencreme mit Topfen a1 g 8	Vanillepudding mit Schoko-Raspeln a1 g 8	Marinierte Orange mit frischer Minze -	Rote Grütze mit Vanillesauce 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 €	

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!

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!

= vegetarisch!

= vegan!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region



Menu from 09.03. to 13.03.2026

Kaufland Canteen



	Monday 09. Mrz	Tuesday 10. Mrz	Wednesday 11. Mrz	Thursday 12. Mrz	Friday 13. Mrz	Price
Menu 1	Scrambled eggs with heather potato puree & creamed spinach c g	Creamy coconut chickpea curry with fruity pineapple and lemongrass rice a1 h4	A crispy 1/2 chicken from the grill with homemade colorful potato salad - Price: €5.00 - c i j	Tortellini au gratin in tomato-mozzarella sauce with confit tomatoes a1 g i 8	Hearty sage potato gratin with shaved Grana Padano & broccoli vegetables a1 g i 8	4,50 €
Menu 2	Pepper minced steak (beef) with spicy Texas vegetables & baked country potatoes a1 c i j	Regional meat sausage with mustard & carrot vegetables, served with creamed potatoes g j 2 7	Juicy pork goulash with buttered potatoes, fresh herbs & sour cream a1 i j	Tortellini au gratin "ham cream" with confit tomatoes a1 c g 8	Crispy fried sea bass with spicy zucchini vegetables, small Tuscan potatoes & tomato butter d g 8	5,00 €
Salad	Garden salads with fried mushrooms & herbs, served with a light yogurt dressing d	Mixed salad variation with cooked ham & cheese strips, served with a cocktail dressing g	Italian salad with antipasti selection & balsamic dressing c g	Seasonal leaf salads with filled slices of cream cheese wrap, served with a vinegar and oil dressing g	Waldorf salad with celeriac, sour cream, apple & walnuts g h1 i	5,00 € Salads to order!
Dessert	Rice pudding with vanilla cherries g 8	Wild berry cream with curd cheese a1 g 8	Vanilla pudding with chocolate shavings a1 g 8	Marinated orange with fresh mint -	Red fruit jelly with vanilla sauce 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 €	

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!

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!

= vegetarian!

= vegan!

Freshness and Quality: Products and suppliers from the region

