











Speiseplan vom 18.05. bis 22.05.2026

Betriebsrestaurant DACHSER SE

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
	18. Mai	19. Mai	20. Mai	21. Mai	22. Mai	
Menü 1	BBQ-Chicken-Wings mit Aioli, Knoblauchecken & Coleslaw	Scharf gebratenes vom Rind auf asiatischen Nudeln	Knusper Hähnchen auf Sushi-Reis mit asiatischem Rotkohlsalat & Teriyaki Sauce	Schweinegeschnetzeltes "süß-sauer" mit Mie Nudeln & Gemüse Julienne	Vietnamesisches Welsfilet in Mango-Thai-Vinaigrette, Duftreis & Wildkräutersalat	
	a1 c g i j 8	a1 c i j k 8	a1 c f g k 8	a1 c f g j k 8	c f g i j k 8	
	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	
	Menü 2	Bunte Gemüse-Kartoffelpfanne mit hausgemachtem Kräuterpesto	Gefüllte Aubergine mit Couscous auf gelben Reis	Gebackene Gemüse-Frühlingsrolle auf einem hausgemachtem Reissalat & Koriander	Cremiges Linsen-Curry mit orientalischen Joghurt, dazu frisch gebackenes Fladenbrot	Tofu im "Butter-Chicken-Style" mit Curry-Kartoffeln
		h3 	a1 g i j k 	a1 c f g k 8 	a1 f g i k 	a1 c f g k 8 
4,80 €		4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	
Salat		Gemischter Salat mit gebratenen Champignons & Tomate, dazu Balsamico-Dressing	Gemischter Salat mit Wok-Gemüse & Sweet-Chili-Dressing	Bunte Salatvariation an gebratenen Austernpilzen & geröstetem Sesam	Glasnudelsalat mit frischem Frühlingslauch & roten Zwiebeln	Salatteller mit gedünstetem Pak Choi & Limetten-Vinaigrette
		j 	f g i j k 8 	f g k 8 	a1 c f g k 8 	f j k 
	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	
	Dessert	Gelbe Grütze mit Vanillesauce	Kokos-Mandel-Pudding	Limetten-Creme	Bunter Obstsalat mit Thai-Basilikum	Marinierte Melonen mit Chili & Minze
		a1 g 8	a1 g h1 8	g	-	-
1,30 €		1,30 €	1,30 €	1,30 €	1,30 €	

AKTIONSWOCHEN 

ASIA WOCHE

KULINARISCHE REISE DURCH FERNOST



亞洲食品

DAS WIRD IHNEN SCHMECKEN

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!

 = vegetarisch!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

nimm mich mit!

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI **MSC**  www.msc.org/de

