

Speiseplan vom 25.05. bis 29.05.2026

Betriebsrestaurant DACHSER SE

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	25. Mai	26. Mai	27. Mai	28. Mai	29. Mai
Menü 1	Pfingstmontag	Fruchtiges Putencurry mit buntem Gemüse & Mandelreis	Döner-Teller vom Hähnchen mit Pommes frites, dazu Krautsalat & hausgemachte Sauce	Hausgemachte Lasagne (Rindfleisch) mit fruchtiger Tomatensauce	Pangasius-Filet auf Curry-Gemüse-Reis mit Kokos-Creme & frischer Limette
		f h 2 i 4,80 €	a 1 g i j 8 4,80 €	a 1 c g i 4,80 €	c d i 4,80 €
Menü 2	Pfingstmontag	Gebratene Thai-Nudeln mit Gemüse in einer Curry-Kokos-Sauce	Antipasti-Gemüse auf gebratenem Reis, Bärlauch-Pesto & gehobeltem Grana Padano	Schwäbische Spinat-Maultaschen mit knackigem Gemüse in Rahm	Cremiges Gemüsefrikassee mit Bärlauch & Langkornreis
		a 1 c f g i k 8 4,80 €	a 1 g h i 4,80 €	a 1 c g 4,80 €	a 1 g i j 8 4,80 €
Salat	Pfingstmontag	Orientalischer Couscous-Salat mit Kokos-Curry & bunten Wurzeln	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurdressing	Gemischter Salat mit Knoblauchcroutons, Parmesansplittern & French Dressing
		a 1 f g i k 8 4,80 €	a 1 h 4,80 €	g 4,80 €	a 1 g 4,80 €
Dessert	Pfingstmontag	Karamellierte Ananas mit Schokosauce	Mandarinentopfen mit Keksbruch & frischer Minze	Cheesecake-Creme	Cremiger Vanillepudding mit geraspelten Schokosplittern
		g 1,30 €	a 1 g 8 1,30 €	a 1 g 8 1,30 €	a 1 g 8 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!

= vegetarisch!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

