

Speiseplan vom 08.06. bis 12.06.2026

Kaufland Betriebsrestaurant



	Montag 08. Jun	Dienstag 09. Jun	Mittwoch 10. Jun	Donnerstag 11. Jun	Freitag 12. Jun	Preis
Menü 1	Eier in cremiger Dijon-Senf-Sauce mit Erbsengemüse & Butterkartoffeln a1 g 8	Gerollte Falafel in knusprigem Pita mit Aioli & verschiedenen Blattsalaten a1 g 8	Knusprig gebratener Hähnchenschenkel vom Grill mit hausgemachtem bunten Kartoffelsalat & Barbecue Sauce - Preis: 5,00 € - c i j	Ravioli mit Frischkäsefüllung in Tomaten-Basilikumsauce, dazu Parmesan & Rucola a1 c g 8	Rührei mit Püree von der Heidekartoffel & Rahmspinat c g	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	Putengulasch mit Champignons, gebutterten Kartoffeln, frischen Kräutern & Schmand a1 i j	Gebratene Hähnchenbrust auf orientalischem Curry-Couscous mit gebratenem Gemüse & frischer Minzsauce a1 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 Joghurtdressing 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	Zitronenpudding mit gerösteten Mandeln a1 g h 8	Bananenquark mit Caramel a1 g 8	Kaltschale von der Himbeere a1	Vanillequark mit frischen Früchten g 8	Knusper Müsli & Joghurt 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 €	

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.

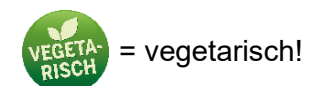
Wir wünschen guten Appetit und eine traumhafte Woche!

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!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region



Menu from 08.06. to 12.06.2026

Kaufland Canteen



	Monday 08. Jun	Tuesday 09. Jun	Wednesday 10. Jun	Thursday 11. Jun	Friday 12. Jun	Price
Menu 1	Eggs in creamy Dijon mustard sauce with pea vegetables & buttered potatoes a1 g 8	Rolled falafel in crispy pita with aioli & various leaf salads a1 g 8	Crispy roasted grilled chicken thigh with homemade colorful potato salad & barbecue sauce - Price: €5.00 - c i j	Ravioli with cream cheese filling in tomato-basil sauce, served with parmesan and rocket a1 c g 8	Scrambled eggs with heather potato puree & creamed spinach c g	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	Turkey goulash with mushrooms, buttered potatoes, fresh herbs & sour cream a1 i j	Roasted chicken breast on oriental curry couscous with roasted vegetables & fresh mint sauce a1 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	Lemon pudding with roasted almonds a1 g h 8	Banana curd with caramel a1 g 8	Cold bowl of raspberry a1	Vanilla quark with fresh fruit g 8	Crunchy muesli & yoghurt 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 €	

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.

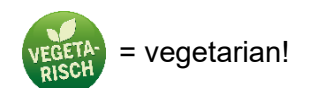
We wish you a good appetite and a fantastic week!

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!



Freshness and Quality: Products and suppliers from the region

