

Speiseplan vom 10.08. bis 14.08.2026

Kaufland Betriebsrestaurant



	Montag 10. Aug	Dienstag 11. Aug	Mittwoch 12. Aug	Donnerstag 13. Aug	Freitag 14. Aug	Preis
Menü 1	Knuspriges Sellerie-Schnitzel auf tomatisiertem Gemüse & Blumenkohl-Kartoffel-Püree a1 c g i 8	Gebratene Schupfnudeln mit Röstgemüse & Babyspinat a1 c g i 8	Gebackene Hähnchenbrust im Kräutermantel auf Spargelragout & Risoleekartoffeln mit Rosmarin - Preis: 5,00 € - a1 i g	Farfalle an kräftiger Gemüse-Bolognese, gehobeltem Grana Padano & frischer Rauke a1 c g i 8	Gratinierter Blumenkohl mit Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln, dazu frisch gehackter Schnittlauch a1 g 8	4,50 €
Menü 2	Schweine-Medaillons mit Champignons in Sauerrahmsauce & gebutterten Rigatoni a1 c g i 8	Gebratenes Hähnchen-Piccata an pikanter Tomaten-Paprika-Sauce, Brokkoli mit gerösteten Mandeln & gebacken Rosmarinkartoffelecken a1 c g h1 8	Gebackene Frikadelle auf Bierjus, gedämpften Butterkartoffeln & karamellisierten Zwiebeln, dazu ein kleiner Salat a1 c g i j 8	Geschmortes Schweinegulasch mit Paprikastreifen, dazu Petersilienkartoffeln a1 c g i j	Tagliarini in cremiger Dill-Meerrettichsauce mit gebutterten Wurzeln & Fisch-Nuggets a1 c g 8	5,00 €
Salat	Gemischter Salat mit pikanter Ananas, dazu Curry-Dressing g	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette a1	Salat mit Wok-Gemüse, dazu ein Chili-Sweet-Dressing i	Gemischter Salat mit gebratenen Champignons & Tomate, dazu Balsamico-Dressing j	Gemischter Salat mit Fleischbällchen & Cocktailsauce g	5,00 € Salate auf Bestellung!
Dessert	Schokoladenmousse mit Beerenmark g 8	Waldbeerencreme mit Topfen a1 g 8	Zitronenpudding mit gerösteten Mandeln a1 g h 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 €	

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!

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!

= vegetarisch!

= vegan!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

Menu from 10.08. to 14.08.2026

Kaufland Canteen



	Monday 10. Aug	Tuesday 11. Aug	Wednesday 12. Aug	Thursday 13. Aug	Friday 14. Aug	Price
Menu 1	Crispy Celery Schnitzel on Tomato-Coated Vegetables & Cauliflower and Potato Puree a1 c g i 8	Fried potato noodles with roasted vegetables & baby spinach a1 c g i 8	Baked chicken breast in herb coat on asparagus ragout & risolee potatoes with rosemary - Price: €5.00 - a1 i g	Farfalle of strong vegetable bolognese, shaved Grana Padano & fresh rocket a1 c g i 8	Cauliflower au gratin with hollandaise sauce & boiled potatoes, served with freshly chopped chives a1 g 8	4,50 €
Menu 2	Pork medallions with mushrooms in sour cream sauce & buttered rigatoni a1 c g i 8	Roasted chicken piccata with spicy tomato and pepper sauce, broccoli with roasted almonds & baked rosemary potato wedges a1 c g h1 8	Baked meatball on beer jus, steamed buttered potatoes & caramelized onions, served with a small salad a1 c g i j 8	Braised pork goulash with bell pepper strips, served with parsley potatoes a1 c g i j	Tagliarini in creamy dill horseradish sauce with buttered roots & fish nuggets a1 c g 8	5,00 €
Salad	Mixed salad with spicy pineapple, served with curry dressing g	Colorful salad plate with chicken breast & herb vinaigrette a1	Salad with wok vegetables, served with a chili sweet dressing i	Mixed salad with fried mushrooms & tomato, served with balsamic dressing j	Mixed salad with meatballs & cocktail sauce g	5,00 € Salads to order!
Dessert	Chocolate mousse with berry pulp g 8	Wild berry cream with curd cheese a1 g 8	Lemon pudding with roasted almonds a1 g h 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 €	

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!

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!



= vegetarian!



= vegan!



Freshness and Quality: Products and suppliers from the region