

Speiseplan vom 28.09. bis 02.10.2026

Betriebsrestaurant DACHSER SE



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	28. Sep	29. Sep	30. Sep	01. Okt	02. Okt
Menü 1	Cordon bleu vom Schweinerücken, mit Bratenjus, Erbsen & Möhrengemüse, dazu Kartoffelkroketten	Ofengebackener Fleischkäse mit geschmorten Zwiebeln, süßem Senf, Krautsalat & Kartoffelkräuterstumpf	Wiesen Backhendl, mit Radieschenstreifen, Mayonnaise & Kartoffel-Gurken-Salat	Kleine Schweinshaxe an Malzbierjus, dazu Sauerkraut & Petersilienkartoffeln	Saftiges Backfischfilet mit hausgemachter Remouladensauce, Beilagensalat & Röstkartoffeln
	a1 c g i	a1 c g i j 8	a1 c g i j 8	g i j 8	a1 c d g i 8
	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €
Menü 2	Chili sin Carne mit Bohnen & Mais, dazu Thymianreis & Crème fraîche	Spinatknödel mit Wurzelgemüse & Emmentaler-Käsesauce	Allgäuer Käsespätzle mit jungem Lauch, Bergkäse & Röstzwiebeln	Semmelknödel mit Rahmschwammerln, Schnittlauchröllchen & Beilagensalat	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne an Honig-Rosmarin-Rahm & gebackener Rauke
	g i j 	a1 c g i 8 	a1 c g i j 8 	a1 c g i 8 	a1 c g i 8 
	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €
Salat	Salatteller mit Honigmelone, Schwarzwälder Schinken & American-Dressing	Gartensalate mit gebratenen Pilzen & Kräutern, dazu ein leichtes Joghurtdressing	Gemischte Salatvariation mit gekochtem Schinken & Käsestreifen, dazu ein Cocktaildressing	Italienischer Salat mit Antipasti-Auswahl & Balsamico-Dressing	Blattsalate der Saison mit gefüllten Scheiben vom Frischkäse-Wrap, dazu ein Essig-Öl-Dressing
	g	d 	g	c g 	g 
	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €	4,80 €
Dessert	Quarkcreme mit Crumble	Karamellpudding mit Vanillesauce	Quark-Apfel-Dessert mit Walnüssen	Joghurt mit Müsli & Beeren	Zitronenmousse mit weißen Schokoladenraspeln
	a1 g 8	g	g h3 8	g 8	a1 g 8
	1,30 €	1,30 €	1,30 €	1,30 €	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!

AKTIONSWOCHEN

ESSKLASSE
CATERING & GASTRONOMIE

BAYRISCHE SPEZIALITÄTEN ZUM

OKTOBERFEST!

JO MEI, IS DAS LECKER...



DAS WIRD IHNEN
SCHMECKEN

 = vegetarisch!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region