Speiseplan vom 23.11. bis 27.11.2026

Betriebsrestaurant DACHSER SE

ESSKLASSE CATERING & GASTRONOMIE

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	23. Nov	24. Nov	25. Nov	26. Nov	27. Nov
Menü 1	Gebratene Hähnchenbrust auf orientalischem Curry-Couscous mit gebratenem Gemüse & frischer Minzsauce a1 g 8 **4,80 €**	Goldgelb gebratene Bratwurstschnecke vom Schwein an Brösel-Blumenkohl & Kartoffelstampf a1 g i j 8 **4,80 €**	Putengeschnetzeltes "Stroganoff" mit saurer Sahne & Spätzle mit einem kleinen Beilagensalat a1 c g i 8 **4,80 €**	Gratiniertes Hähnchenbrustfilet mit Hirtenkäse gratiniert, dazu Tomaten-Zucchini-Gemüse, Bratkartoffeln & hausgemachter Ajvar-Dip g i 8 **4,80 €**	Paniertes Kotelett mit Thymiansauce, Speckbohnen & Wedges a1 c g i j 8 **4,80 €**
Menü 2	Eier in cremiger Dijon-Senf-Sauce mit Erbsengemüse & Butterkartoffeln a1 c e g VEGETARISCH **4,80 €**	Spinatlasagne mit Gorgonzolasauce a1 c g i 8 VEGETARISCH **4,80 €**	Laugen-Käse-Knödel auf cremiger Rahm-Porree, Grana Padano & frischen Kräutern a1 c g i 8 VEGETARISCH **4,80 €**	Rosmarinkartoffeln mit Grillgemüse, dazu hausgemachter Kräuterschmand g i 8 VEGETARISCH **4,80 €**	Penne Rigatoni Napoli, mit frischer Rauke & Parmesansplitter a1 c g i 8 VEGETARISCH **4,80 €**
Salat	Waldorfsalat mit Knollensellerie, Schmand, Apfel & Walnüssen g h i 3 VEGETARISCH **4,80 €**	Gemischter Salat mit pikanter Ananas, dazu Curry-Dressing g VEGETARISCH **4,80 €**	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette a1 **4,80 €**	Salat mit Wok-Gemüse, dazu ein Chili-Sweet-Dressing i VEGETARISCH **4,80 €**	Gemischter Salat mit gebratenen Champignons & Tomate, dazu Balsamico-Dressing j VEGETARISCH **4,80 €**
Dessert	Knusper Müsli & Joghurt a1 g h2 **1,30 €**	Panna Cotta mit Fruchtsauce a1 g 8 **1,30 €**	Quarkspeise mit Früchten a1 g 8 **1,30 €**	Süße Grütze mit weißer Schokolade a1 g 8 **1,30 €**	Milchreis mit Himbeersauce a1 g 8 **1,30 €**

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!

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 übermassigem Verzehr abführend wirken

Die Angaben über die Inhaltstoffe 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 = vegetarisch!

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

nimm mich mit!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region