









# Speiseplan vom 28.11. bis 02.12.2022

HELMA Eigenheimbau AG

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Preis
	28. Nov	29. Nov	30. Nov	01. Dez	02. Dez	
Menü 1	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Kroketten & Brokkoli <b>a c f i</b>	Gulasch vom Schwein mit Champignons & Spirelli-Nudeln <b>a c i j</b>	Hacksteak "Croatia" gefüllt mit Feta & Tomatenreis, dazu ein Krautsalat mit einem scharfen Dipp <b>a c g</b>	Gebackenes Schweineschnitzel mit Paprikasauce & gebackenen Kartoffelecken <b>a c i j</b>	"Sansi" Matjesfilet in Curry-Apfel-Creme, dazu Kartoffeln <b>d i g</b>	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 6,20 €
	Ofenfrische Gemüselasagne mit einem kleinen Salat <b>a c g i j</b> 	Gemüse-Kartoffelpfanne mit kaltem Schmand-Dipp <b>i g</b> 	Semmelknödel auf Rahmwirsing mit Kräuterbröseln & einem kleinen Salat <b>a c g e</b> 	Senfeier-Ragout mit Kartoffelpüree & Gurkensalat <b>a c g i</b> 	Röstiecke mit frischem Gemüse & Kräuter-Dipp <b>a g c</b> 	Mitarbeiter 3,80 € Gäste 5,80 €
Salat	"Vitalsalat" - Verschiedene Salate mit Hähnchenspieß, dazu Curry-Dressing <b>g</b>	Salat mit gebackenem Gemüse & einer Kräuter-Joghurt-Sauce <b>g</b> 	Salatteller mit Käsestreifen & Joghurtsauce <b>g</b> 	Salatteller mit Rohkost & gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce <b>c g</b> 	Salatteller mit Honigmelone & Schwarzwälder Schinken, dazu American-Dressing <b>2 3 g</b>	Mitarbeiter 4,00 € Gäste 6,00 €
	Quarkspeise mit Vanille <b>g</b>	Obstsalat <b>-</b>	Fruchtpudding <b>g</b>	Mango-Joghurt-Mousse <b>g</b>	Grießpudding <b>g</b>	Mitarbeiter 1,20 € Gäste 1,50 €

**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 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!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

