

Speiseplan vom 29.07. bis 02.08.2024

HELMA Eigenheimbau AG



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Preis
	29. Jul	30. Jul	31. Jul	01. Aug	02. Aug	
Menü 1	Gebratenes Gyros an Tomatenreis mit Zwiebelringen verschiedenem Kraut & hausgemachtem Zaziki g i 8	Klassische Lasagne "Bolognese" gratiniert mit Mozzarella dazu frischem Rucola & hausgemachtes Pesto Genovese a1 g 8	Schnitzel "Wiener Art" an mediterranem Gemüse, knusprigen Kartoffelecken & pikanter Tomatensauce a1 c	Gebratene Hähnchenbrust auf orientalischem Curry-Couscous mit gebratenem Gemüse & frischer Minzsauce a1 g 8	Knusprig gebratener Viktoriaseebarsch mit pikantem Zucchini-Gemüse, kleinen toskanischen Kartoffeln & Tomatenbutter d g 8	Mitarbeiter 4,90 € Gäste 6,90 €
	Menü 2	Eier in cremiger Dijon-Senf-Sauce mit Erbsengemüse & Butterkartoffeln a1 g 8	Cremiges Kokos-Kichererbsen-Curry mit fruchtiger Ananas dazu Zitronengras-Reis & Cashewkerne a1 h4	Hausgemachte Falafel in knusprigem Pita mit Aioli & verschiedenen Blattsalaten a1 g 8	Herzhaftes Salbei-Kartoffelgratin mit gehobeltem Grana Padano & Brokkoligemüse g i 8	Cremige Polenta mit geschwenktem Spinat & gebratenen Champignons getoppt mit gerösteten Pinienkernen & Parmesansplittern g 8
Salat		Gemischter Salat mit pikanter Ananas, dazu Curry-Dressing g	Salatbuffet -	Salat mit Wok-Gemüse, dazu ein Chili-Sweet-Dressing i	Salatbuffet -	Gemischter Salat mit Fleischbällchen & Cocktailsauce g
	Dessert	Milchreis mit Vanillekirschen g 8	Waldbeerencreme mit Topfen a g 8	Espressocreme mit dunklen Schokoladenraspeln a g 8	Marinierte Orange mit frischer Minze 0	Rote Grütze mit Vanillesauce g 8

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

