Speiseplan vom 09.09. bis 13.09.2024

HELMA Eigenheimbau AG





	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Preis	AKTIONSWOCHEN ESSKLASSE
	09. Sep	10. Sep	11. Sep	12. Sep	13. Sep		- KÜSTENFIFBERI
Menü 1	"Fisch & Chips" Gebackenes Seelachs- Stücke mit Kartoffelecken & amerikanischem Coleslaw	Feuerspieß vom Schwein an Djuvec-Reis, Paprika- Gemüse & pikantem Dip	Matjes-Filets an Curry-Apfel- Creme mit gebutterten Kartoffeln & buntem Blattsalat	Gebackenes Puten- Schnitzel "Wiener-Art" mit gedämpften Kohlgemüse, Butterreis & Sauce Hollandaise	Panierter Fischburger auf gebackenem Sesam-Bun mit Remoulade, Krautsalat & Pommes frites	Mitarbeiter 4,90 € Gäste 6,90 €	FISCH AUFIN TISCH
	a1 c d g i 8	a1 c g i 8	a1 d g 8	a1 c g i 8	a1 c d g i 8		
Menü 2	Verschiedene Pasta an pikanter Linsen-Bolognese, geriebenem Parmesan & frischem Rucola	"Backvisch" mit Gurkensalat, Gitterkartoffeln & hausgemachtem Dip	Allgäuer Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln, jungem Lauch & kleinem Salat	Fischstäbchen "vom Feld" mit Karotten-Erbsen- Gemüse, Stampfkartoffeln & Dill-Sauce	Cremiges Tomaten-Karotten- Curry mit confierten Tomaten & Wildreis	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 6,20 €	
	a1 g i 8	a1 i j k	a1 c g i 8	a1 i j	i k		
Salat	Bunter Salatteller mit gebackenen Tintenfischringen & Knoblauch-Dressing	Salatbuffet	Feiner Salat mit Streifen vom Lachs, Cocktailtomaten & Honig-Senf-Dressing	Salatbuffet	Verschiedener Zupfsalat mit Streifen von Käse & Schinken, dazu Joghurt- Dressing	Mitarbeiter 4,70 € Gäste 6,70 €	
	a1 c d g j 8	-	a1 d g i j 8	-	gi8		Das wird Ihnen
Dessert	"Dubble-Vla" Pudding von Schoko & Vanille	Weiße Mousse mit Schoko- Stückchen	Stracciatella-Joghurt	Rote Grütze mit Vanillesauce	Marinierte Ananas mit frischer Minze	Mitarbeiter 1,40 € Gäste 1,70 €	SCHMECKEN
	a1 g 8	a1 g 8	g 8	a1 g 8	-		
	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 Nitrat, 14 = 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 = Fier, d = Fische, e = Frdnüsse, f = Sojabohne, g = Milch, b1 = Mandeln, b2 = Haselnüsse, and by the solution of the solu						= vegetarisch!

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, I = 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!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

