

Speiseplan vom 07.10. bis 11.10.2024

HELMA Eigenheimbau AG



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Preis
	07. Okt	08. Okt	09. Okt	10. Okt	11. Okt	
Menü 1	Ofengebackener Leberkäse mit geschmolzenen Zwiebeln in einer Senfsauce, dazu Bayrisch Kraut & Kartoffelnocken a1 g i	Hähnchenbrustfilet "Elsas" mit frischem Gemüse, Petersilien-Dip & Kräuterspatzn a1 g k 8	Kleine Schweinehaxe an Bierjus, Specksauerkraut & abgeschmolzenen Semmelknödel a1 g i k	Geschmortes vom Schwein mit Zucchini-Paprika-Gemüse & gebutterten Schupfnudeln a1 g i	Saftiges Backfischfilet mit hausgemachter Kräuterremoulade, bunten Radisalat & Rosmarinkartoffeln a1 d g	Mitarbeiter 4,90 € Gäste 6,90 €
Menü 2	Kartoffelnocken an Emmentaler-Käse-Sauce, Kirschtomaten & Rauke-Pesto a1 g h	Kasspatzln mit jungem Lauch, Bergkäse & Röstzwiebeln a1 g	Ofenbrotnödel mit Rahmschwammerln, Schalotten-Schnittlauch-Schmelz & einem kleinen Beilagensalat a1 g	Bunte Schupfnudel-Gemüse-Pfanne in Honig-Rosmarin-Rahm & gebackenen Kräutern a1 g	Gratinierter Rösti mit Obatzter, Gouda & cremigen Kräuterquark-Dip, dazu gebackenes Gemüse a1 g i	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 6,20 €
Salat	Gartensalate mit gebratenen Pilzen & Kräutern, dazu ein leichtes Joghurtdressing d	Salatbuffet -	Italienischer Salat mit Antipasti-Auswahl & Balsamico-Dressing c g	Salatbuffet -	Caesar Salad mit Croutons, Parmesan & Kräuter-Knoblauch-Dressing g	Mitarbeiter 4,70 € Gäste 6,70 €
Dessert	Erdnusscreme mit Salzbrezeln a1 g e	Süße Grütze mit Vanillesauce a1 g	Grießbrei mit Beersauce a1 g 8	Weißbier -Mousse mit Brezel-Crumble a1 g	Apfelkompott mit gerösteten Mandelblättern h1	Mitarbeiter 1,40 € Gäste 1,70 €

AKTIONSWOCHEN ESSKLASSE CATERING & GASTRONOMIE

BAYRISCHE SPEZIALITÄTEN ZUM OKTOBERFEST!
JO MEI, IS DAS LECKER...

DAS WIRD IHNEN SCHMECKEN

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

