

Speiseplan vom 21.10. bis 25.10.2024

HELMA Eigenheimbau AG



	Montag 21. Okt	Dienstag 22. Okt	Mittwoch 23. Okt	Donnerstag 24. Okt	Freitag 25. Okt	Preis
Menü 1	Schweine-Medaillons mit Champignons in Sauerrahmsauce & gebutterten Schupfnudeln a1 c g i 8	Gebratenes Hähnchen-Piccata an pikanter Tomaten-Paprika-Sauce, Brokkoli mit gerösteten Mandeln & gebacken Rosmarinkartoffelecken a1 c g h1 8	Gebackene Frikadelle auf Bierjus, gedämpften Butterkartoffeln & karamellisierten Zwiebeln & kleinem Salat a1 c g i j 8	Gebratener Reis "Esterházy" mit Rührei, Sojakeimlingen, Hoisin-Sauce & gebratener Hähnchenbrust auf Thai-Basilikumöl a1 c f g i k 8	Tagliarini in cremiger Dill-Meerrettichsauce mit gebutterten Wurzeln & graved Lachs a1 c g 8	Mitarbeiter 4,90 € Gäste 6,90 €
Menü 2	Gebackener Feta-Käse mit knackigem Paprika-Rucola-Salat & frischem Baguette a1 c g i 8	Gebackene Honig-Süßkartoffel mit frischem Thymian auf Quinoa-Gemüse & hausgemachtem Pesto alla Genovese a1 h1 h2 i	Orientalische Reis-Bowl mit frittiertem Panko-Tofu, Avocado, Schmorgurken, dreierlei Paprika & cremiger Erdnusscreme a1 e j	Farfalle an kräftiger Kürbis-Bolognese, gehobeltem Grana Padano & frischer Rauke a1 c g i 8	Gratinierter Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln & frisch gehacktem Schnittlauch a1 g 8	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 6,20 €
Salat	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurdressing g	Radicchio-Fenchel-Orangensalat mit Walnüssen & geräucherten Tofuwürfeln, dazu Zitronen-Sojajoghurt-Dressing f h3	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing d	Italienischer Rucola-Salat mit Tomate & Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing g	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen a1 h	Mitarbeiter 4,70 € Gäste 6,70 €
Dessert	Bayrisch Creme mit Kirschen a1 g 8	Mandarintopfen mit Keksbruch & frischer Minze a1 g 8	Cheesecake-Creme mit frischen Brombeeren a1 g 8	Cremiger Vanillepudding mit geraspelten Schokosplittern a1 g 8	Mariniertes Obst mit Crumble a1	Mitarbeiter 1,40 € Gäste 1,70 €

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 Natrippökelsalz, 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

