

Speiseplan vom 18.11. bis 22.11.2024

HELMA Eigenheimbau AG



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Preis
	18. Nov	19. Nov	20. Nov	21. Nov	22. Nov	
Menü 1	Deftige Kohlroulade mit Kartoffeln & Zwiebelsoße dazu ein kleiner Salat	Hackbällchen Toskana in pikanter Gemüse-Tomatensauce an Pasta "Mista"	Gebackenes Schweineschnitzel an geschwenktem Gemüse mit Pommes frites & pikanter Sambal Sauce	Geschnetzeltes vom Hofgeflügel mit buntem Gemüse in fruchtiger Currysauce auf gebuttertem Reis	Schollenfilet "Müllerinart" an gedämpften Wurzelgemüse & Salzkartoffeln	Mitarbeiter 4,90 € Gäste 6,90 €
	g 8	a1 c i	a1 c g 8	g 8	a1	
Menü 2	Gebackenes Gemüseschnitzel an Kräutersauce mit Reis & einem kleinen Salat	Gefüllte Zucchini auf Tomatensauce dazu Couscous garniert mit Rucola	Farfalle mit Spinat-Käsesauce garniert mit Rucola & gerösteten Mandeln	Goldgelb gebackener Blumenkohl-Käsetaler an grünen Bohnen, Kartoffeln & Sauce Hollandaise	Gebackener Blumenkohl auf Curryreis, Sauce Tatar & einem kleinen Feldsalat	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 6,20 €
	a1 g 8	a1 g 8	a1 g h1 8	a1 g 8	a1 g 8	
Suppe der Woche	Cremesüppchen von der Erbse mit frischer Minze & Kokosmilch					400ml: 4,00 € 200ml: 2,00 €
Salat	Gemischter Salat mit pikanter Ananas, dazu Curry-Dressing	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette	Salat mit Wok-Gemüse, dazu ein Chili-Sweet-Dressing	Gemischter Salat mit gebratenen Champignons & Tomate, dazu Balsamico-Dressing	Gemischter Salat mit Fleischbällchen & Cocktailsauce	Mitarbeiter 4,70 € Gäste 6,70 €
	g	a1	i	j	g	
Dessert	Panna Cotta mit Fruchtsauce	Vanillequark mit Keks	Süße Grütze mit weißer Schokolade	Milchreis mit Himbeersauce	Blaubeermouse mit Müsli	Mitarbeiter 1,40 € Gäste 1,70 €
	g 8	a1 g 8	11	g 8	a1 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.

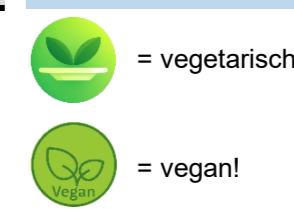
Wir wünschen guten Appetit und eine traumhafte Woche!

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 Nitrtpökelsalz, 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

