

Speiseplan vom 25.11. bis 29.11.2024

HELMA Eigenheimbau AG



	Montag 25. Nov	Dienstag 26. Nov	Mittwoch 27. Nov	Donnerstag 28. Nov	Freitag 29. Nov	Preis
Menü 1	Hausgemachtes Chili con Carne mit sonnengereiftem Mais, Kidneybohnen & gebuttertem Reis gi8	Cremiges Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Spätzle & Schmand-Haube a1 gi8	Knusprig gebackene Hähnchen-Frühlingsrolle auf asiatischer Gemüse-Reispfanne mit Hoisin, Sesam & Chiliflocken a1 c f g i k 8	Gebackener Leberkäse an Schmorzwiebeln dazu Kartoffelstampf & gebutterten Karotten a1 c g i 8	Fischnuggets mit Kartoffelsalat, Sauce Tartar & einem kleinen Salat a1 c d g i 8	Mitarbeiter 4,90 € Gäste 6,90 €
Menü 2	Schupfnudelpfanne mit grünem Spargel & Cherrytomaten dazu ein Kräuterdip & Feldsalat a1 c g i 8	Spinat-Ricotta-Cannelloni mit Gorgonzola gratiniert, an Tomaten-Zucchini-Gemüse a1 c g i 8	Eier in Senfsauce an Lauch-Kartoffel-Püree, dazu Erbsen-Möhren-Gemüse a1 c g i 8	Hausgemachte Falafel mit Bulgur-Gemüsepfanne & Minz-Dip a1 g i k 8	Gebackene Champignons mit Aioli, Kräuterkartoffeln & kleinem Salat a1 c g i 8	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 6,20 €
Suppe der Woche	Cremige Tomatenrahmsuppe mit gerösteten Kräuter-Croutons a1 g i 8					400ml: 4,00 € 200ml: 2,00 €
Salat	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurtdressing g	Radicchio-Fenchel-Orangensalat mit Walnüssen & geräucherten Tofuwürfeln, dazu Zitronen-Sojajoghurt-Dressing f h 3	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 Pfirsichkompott a1 g 8	Grießbrei mit Zimt & Zucker g 8	Quarkdessert mit Müsli-Crunsh a1 g 8	Kirschjoghurt an geraspelter Schokolade g 8	Pflaumenkompott mit gerösteten Mandeln a1 h 1	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.

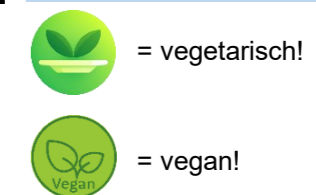
Wir wünschen guten Appetit und eine traumhafte Woche!

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 Natriumpökelsalz, 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

