

Speiseplan vom 31.03. bis 04.04.2025

Betriebsrestaurant Siegfried Hameln GmbH



	Montag 31. Mrz	Dienstag 01. Apr	Mittwoch 02. Apr	Donnerstag 03. Apr	Freitag 04. Apr
Menü 1	Döner-Kebab vom Hähnchen mit Pommes frites, dazu Krautsalat & hausgemachte Sauce	Cremiges Paprika-Rahm-Hähnchen an gebutterten Kartoffeln & frischen Kräutern	Hähnchenschnitzel in Cornflakes-Panade auf Tagliatelle & Ratatouille-Gemüse	Saftiger Schweinebraten aus dem Rohr mit buntem Gemüse & Schupfnudeln	Pangasius-Filet auf Curry-Gemüse-Reis mit Kokos-Creme & frischer Limette
	a1 g i j 8 4,90 € (Gäste: 6,80 €)	a1 g i 8 4,90 € (Gäste: 6,80 €)	a1 c g i 8 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	a1 c g i 8 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	c d i 4,90 € (Gäste: 6,80 €)
Menü 2	Gefüllte Pfannkuchen mit Lauch & Champignon à la Crème, dazu ein kleiner Salat	Antipasti-Gemüse auf gebratenem Reis, Bärlauchpesto & gehobeltem Grana Padano	Spinat-Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Ricotta & Kräuter-Käse-Rahm	Cremiges Frühlingfrikassee mit Bärlauch & Langkornreis	Gebackene Gemüse-Frittata mit Parmesan & Kräuterdip
	a1 c g i 8 4,20 € (Gäste: 6,10 €)	a1 g h i 4,60 € (Gäste: 6,50 €)	a1 c g i 8 4,50 € (Gäste: 6,40 €)	a1 g i j 8 4,20 € (Gäste: 6,10 €)	a1 c g i j 8 4,20 € (Gäste: 6,10 €)
Salat	Vitalsalat - Verschiedene Salate mit Hähnchenspieß, dazu Curry-Dressing	Salatteller mit Käsestreifen & Joghurtsauce	Salatteller mit Honigmelone, Schwarzwälder Schinken & American-Dressing	Salatteller mit Rohkost & gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce	Salat mit gebackenem Gemüse & Kräuter-Joghurt-Sauce
	g 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	g 4,50 € (Gäste: 6,40 €)	g 5,20 € (Gäste: 7,10 €)	c g 4,20 € (Gäste: 6,10 €)	a1 g 4,50 € (Gäste: 6,40 €)
Dessert	Cappuccino-Creme mit Schokostückchen	Buttermilchdessert "Birne"	Marinierte Ananas mit frischer Minze	Vanille-Quark mit Keks-Crunch	Gelbe Grütze mit Vanillesauce
	a1 g i 1,60 €	g 8 1,60 €	- 1,60 €	g 8 1,60 €	a1 g 8 1,60 €

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!

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!

= vegetarisch!

= vegan!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

