

# Speiseplan vom 24.03. bis 28.03.2025

HELMA Eigenheimbau AG



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Preis
	24. Mrz	25. Mrz	26. Mrz	27. Mrz	28. Mrz	
Menü 1	Ungarisches Gulasch mit gebutterten Spätzle & Schmand-Topping	Mediterran gebratene Hühnchenbrust auf Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln	Schwedische Köttbullar in Rahmsoße mit Kartoffelpüree & Preiselbeeren	BBQ-Chicken-Wings mit Aioli, Knoblauchchecken & Coleslaw	Gebratenes Seehechtfilet mit Pommes frites, Dillsauce & hausgemachtem Gurkensalat	Mitarbeiter 4,90 € Gäste 6,90 €
	a1 g 8	i	a1 c g i 8	a1 c g i j 8	a1 d g 8	
Menü 2	Kumpir- Gefüllte Backkartoffel mit Käse & Rotkohlsalat, dazu Tomate, Gurke & Crème fraîche	Pizza Margherita mit frischen Tomaten, Oregano & Rucola	Tofu-Bolognese auf Fusilli mit Rucola & Grana Padano	Bunte Gemüse-Kartoffelpfanne mit hausgemachtem Pesto	Pasta mit Rote-Beete-Pesto, Schafskäse & Rucola	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 6,20 €
	g i j 8	a1 g 8	a1 f g k 8	h3	a1 c g i 8	
Suppe der Woche	Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, Gemüsejulienne & Klößchen					400ml: 4,00 € 200ml: 2,00 €
	a1 c g i j 8					
Salat	Italienischer Rucola-Salat mit Tomate & Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurdressing	Radicchio-Fenchel-Orangensalat mit Walnüssen & geräucherten Tofuwürfeln, dazu Zitronen-Sojajoghurt-Dressing	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing	Mitarbeiter 4,70 € Gäste 6,70 €
	g	a1 h	g	f h3	d	
Dessert	Himbeercreme mit frischen Früchten	Quark-Apfel-Dessert mit Walnüssen	Joghurt mit Müsli & Beeren	Zitronenmousse mit weißen Schokoladenraspeln	Geschmorte Beeren mit Vanille Crumble	Mitarbeiter 1,40 € Gäste 1,70 €
	a1 g 8	g h3 8	g 8	a1 g 8	a1	

**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.

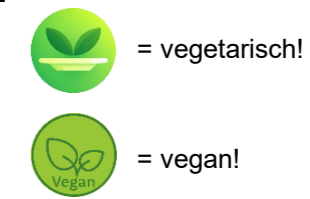
Wir wünschen guten Appetit und eine traumhafte Woche!

**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

