

# Speiseplan vom 31.03. bis 04.04.2025

HELMA Eigenheimbau AG



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Preis
	31. Mrz	01. Apr	02. Apr	03. Apr	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	Mitarbeiter 4,90 € Gäste 6,90 €
	a1 g i j 8	a1 g i 8	a1 c g i 8	a1 c g i 8	c d i	
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 Frühlingsschüssel mit Bärlauch & Langkornreis	Gebackene Gemüse-Frittata mit Parmesan & Kräuterdip	Mitarbeiter 4,20 € Gäste 6,20 €
	a1 c g i 8	a1 g h i	a1 c g i 8	a1 g i j 8	a1 c g i j 8	
Suppe der Woche	Deftiger Kartoffel-Erbсен-Eintopf mit geschnittenen Würstchen					400ml: 4,00 € 200ml: 2,00 €
	a1 g i j 8					
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	Mitarbeiter 4,70 € Gäste 6,70 €
	g	g	g	c g	a1 g	
Dessert	Cappuccino-Creme mit Schokostückchen	Buttermilchdessert "Birne"	Marinierte Ananas mit frischer Minze	Vanille-Quark mit Keks-Crunch	Gelbe Grütze mit Vanillesauce	Mitarbeiter 1,40 € Gäste 1,70 €
	a1 g i	g 8	-	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!

= vegetarisch!

= vegan!

**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

