

Speiseplan vom 23.06. bis 27.06.2025

Betriebsrestaurant Siegfried Hameln GmbH



	Montag 23. Jun	Dienstag 24. Jun	Mittwoch 25. Jun	Donnerstag 26. Jun	Freitag 27. Jun
Menü 1	Döner-Teller vom Hähnchen mit Pommes frites, dazu Krautsalat & hausgemachte Sauce a1 g i j 8 4,90 € (Gäste: 6,80 €)	Hausgemachte Lasagne (Rindfleisch) mit fruchtiger Tomatensauce a1 c g i 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	Hähnchenschnitzel in Cornflakes-Panade auf Tagliatelle & Ratatouille-Gemüse a1 c g i 8 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	Saftiger Schweinebraten aus dem Rohr mit buntem Gemüse & Schupfnudeln a1 c g i 8 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	Pangasius-Filet auf Curry-Gemüse-Reis mit Kokos-Creme & frischer Limette c d i 4,90 € (Gäste: 6,80 €)
Menü 2	Asiatische Gemüsenudeln mit Erdnussauce, Koriander & Sojasprossen a1 c e g 4,30 € (Gäste: 6,20 €)	Antipasti-Gemüse auf gebratenem Reis, Bärlauchpesto & gehobeltem Grana Padano a1 g h i 4,60 € (Gäste: 6,50 €)	Schwäbische Spinat-Maultaschen mit knackigem Gemüse in Rahm a1 c g 4,50 € (Gäste: 6,40 €)	Cremiges Gemüsekassie mit Bärlauch & Langkornreis a1 g i j 8 4,20 € (Gäste: 6,10 €)	Gebackene Gemüse-Frittata mit Parmesan & Kräuterdip a1 c g i j 8 4,20 € (Gäste: 6,10 €)
Salat	Gartensalate mit gebratenen Pilzen & Kräutern, dazu ein leichtes Joghurdressing d 4,60 € (Gäste: 6,50 €)	Gemischte Salatvariation mit gekochtem Schinken & Käsestreifen, dazu ein Cocktaildressing g 4,50 € (Gäste: 6,40 €)	Italienischer Salat mit Antipasti-Auswahl & Balsamico-Dressing c g 4,60 € (Gäste: 6,50 €)	Blattsalate der Saison mit gefüllten Scheiben vom Frischkäse-Wrap, dazu ein Essig-Öl-Dressing g 4,20 € (Gäste: 6,10 €)	Waldorfsalat mit Knollensellerie, Schmand, Apfel & Walnüssen g 4,30 € (Gäste: 6,20 €)
Dessert	Cappuccino-Creme mit Schokostückchen a1 g i 1,60 €	Panna Cotta mit Himbeersauce g 8 1,60 €	Marinierte Ananas mit frischer Minze - 1,60 €	Vanille-Quark mit Keks-Crunch g 8 1,60 €	Gelbe Grütze mit Vanillesauce 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

