

Speiseplan vom 01.09. bis 05.09.2025

Betriebsrestaurant Siegfried Hameln GmbH



	Montag 01. Sep	Dienstag 02. Sep	Mittwoch 03. Sep	Donnerstag 04. Sep	Freitag 05. Sep
Menü 1	Geschnetzeltes vom Rind mit gebutterten Spätzle & Schmand-Topping a1 g 8 4,80 € (Gäste: 6,70 €)	Mediterran gebratene Hühnchenbrust auf Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln i 4,90 € (Gäste: 6,80 €)	Schwedische Köttbullar in Rahmsauce mit Langkornreis & Preiselbeeren a1 c g i 8 4,50 € (Gäste: 6,40 €)	BBQ-Chicken-Wings mit Aioli, Knoblauchchecken & Coleslaw a1 c g i j 8 5,00 € (Gäste: 6,90 €)	Paniertes Seehechtfilet mit Pommes frites, Dillsauce & hausgemachtem Gurkensalat a1 d g 8 5,10 € (Gäste: 7,00 €)
Menü 2	Kumpir- Gefüllte Backkartoffel mit Käse & Rotkohlsalat, dazu Tomate, Gurke & Crème fraîche g i j 8 4,40 € (Gäste: 6,30 €)	Gebackener Feta-Käse auf hausgemachtem, knackigen Tomaten-Paprika-Salat & Rucola g i j 4,90 € (Gäste: 6,80 €)	Tofu-Bolognese auf Fusilli mit Rucola & Grana Padano a1 f g k 8 4,20 € (Gäste: 6,10 €)	Bunte Gemüse-Kartoffelpfanne mit hausgemachtem Kräuterpesto h3 4,50 € (Gäste: 6,40 €)	Pasta mit Rote-Bete-Pesto, Schafskäse & Rucola a1 c g i 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 4,20 € (Gäste: 6,10 €)	Italienischer Salat mit Antipasti-Auswahl & Balsamico-Dressing c g 4,40 € (Gäste: 6,30 €)	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 4,40 € (Gäste: 6,30 €)
Dessert	Karamellpudding mit Vanillesauce g 1,60 €	Quark-Apfel-Dessert mit Walnüssen g h3 8 1,60 €	Joghurt mit Müsli & Beeren g 8 1,60 €	Zitronenmousse mit weißen Schokoladenraspeln a1 g 8 1,60 €	Frische Beeren mit Vanille Crumble a1 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

