

Speiseplan vom 27.10. bis 31.10.2025

Betriebsrestaurant Siegfried Hameln GmbH



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	27. Okt	28. Okt	29. Okt	30. Okt	31. Okt
Menü 1	Gebratene Hähnchenbrust vom Hofgeflügel in Champignonrahm & Wildreis	Gebackene Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt, dazu Kräuterreis & eine pikante Balkansauce	Gratinierte Makkaroni-Lasagne mit Mozzarella, Gorgonzola Creme & geschmorten Tomaten	Schlemmerfilet Bordelaise mit gebackenen Kartoffelecken & Remouladensauce dazu Blattsalate mit Hausdressing	Geschlossen - Reformationstag
	a1 g i 8	a1 g i 8	a1 c g i	a1 c d g n	
	4,80 € (Gäste: 6,70 €)	4,50 € (Gäste: 6,40 €)	4,90 € (Gäste: 6,80 €)	5,00 € (Gäste: 6,90 €)	
Menü 2	Gebackener Camembert an Preiselbeeren mit frischem Baguette & einem Salat	Tagliatelle an hausgemachtem Pesto Genovese mit Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen & Rucola	Überbackene Pfannkuchen, gefüllt mit Champignons & Lauch	Chili sin Carne mit Bohnen & Mais, dazu Thymianreis	Geschlossen - Reformationstag
	a1 c g 8	a1 c g 8	a1 c g i j	i j	
	5,20 € (Gäste: 7,10 €)	4,30 € (Gäste: 6,20 €)	4,70 € (Gäste: 6,60 €)	4,30 € (Gäste: 6,20 €)	
Salat	Frischer spanischer Salat mit Thunfisch, Zwiebeln & "Italien-Dressing"	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven, Peperoni & Joghurt-Dressing	Caesar Salad mit Croutons, Parmesan & Kräuter-Knoblauch-Dressing	Italienischer Rucola-Salat mit Tomate & Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing	Geschlossen - Reformationstag
	d	g	g	g	
	4,70 € (Gäste: 6,60 €)	4,40 € (Gäste: 6,30 €)	4,60 € (Gäste: 6,50 €)	4,40 € (Gäste: 6,30 €)	
Dessert	Himbeercreme mit frischen Früchten	Blaubeergrütze & Schokozigarre	Mousse au Chocolat	Frucht-Gelee mit Vanillesauce	Geschlossen - Reformationstag
	g 8	-	g 8	g 8	
	1,60 €	1,60 €	1,60 €	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 Natriumpökelsalz, 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