

Speiseplan vom 05.01. bis 09.01.2026

Betriebsrestaurant Siegfried Hameln GmbH



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	05. Jan	06. Jan	07. Jan	08. Jan	09. Jan
Menü 1	Hähnchen "Szechuan" mit Duft-Reis	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit saurer Sahne & Spätzle mit einem kleinen Beilagensalat	Gratiniertes Hähnchenbrustfilet mit Hirtenkäse gratiniert, dazu Tomaten-Zucchini-Gemüse, Bratkartoffeln & hausgemachter Ajvar-Dip	Putengulasch in Chili-Senfsauce, dazu Möhren & Wildreis	Cremiges Seelachs-Frikassee mit Erbsen, Karottengemüse & frischem Dill auf Basmatireis
	a1 c g i k 8	a1 c g i 8	g i 8	a1 g i 8	a1 c d g 8
	4,70 € (Gäste: 6,60 €)	4,70 € (Gäste: 6,60 €)	5,00 € (Gäste: 6,90 €)	4,70 € (Gäste: 6,60 €)	4,40 € (Gäste: 6,30 €)
Menü 2	Spinatlasagne mit Gorgonzolasauce	Gratinierte "Smashed Potatoes" auf Ratatouille-Gemüse, dazu hausgemachter Kräuterschmand	Ofengebackene Laugen-Käse-Knödel auf cremiger Rahm-Porree, Grana Padano & frischen Kräutern	Penne Rigatoni Napoli, mit frischer Rauke & Parmesansplitter	Käsige Gemüsemaultaschen mit Röstzwiebeln, süßem Senf Dip & fruchtigem Salat
	a1 c g i 8	g i 8	a1 c g i 8	a1 c g i 8	a1 c g f 8
	4,50 € (Gäste: 6,40 €)	4,40 € (Gäste: 6,30 €)	4,50 € (Gäste: 6,40 €)	4,20 € (Gäste: 6,10 €)	4,60 € (Gäste: 6,50 €)
Salat	Gartensalate mit gebratenen Pilzen & Kräutern, dazu ein leichtes Joghurtdressing	Gemischte Salatvariation mit gekochtem Schinken & Käsestreifen, dazu ein Cocktaildressing	Italienischer Salat mit Antipasti-Auswahl & Balsamico-Dressing	Blattsalate der Saison mit gefüllten Scheiben vom Frischkäse-Wrap, dazu ein Essig-Öl-Dressing	Waldorfsalat mit Knollensellerie, Schmand, Apfel & Walnüssen
	d	g	c g	g	g i h1
	4,60 € (Gäste: 6,50 €)	4,20 € (Gäste: 6,10 €)	4,40 € (Gäste: 6,30 €)	4,20 € (Gäste: 6,10 €)	4,40 € (Gäste: 6,30 €)
Dessert	Zitronenpudding mit gerösteten Mandeln	Stracciatella Creme	Knusper Müsli & Joghurt	Vanillequark mit frischen Früchten	Bananenquark mit Caramel
	a1 c g h 8	g 8	a1 g 8	g 8	a1 g 8
	1,60 €	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 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