

Speiseplan vom 16.02. bis 20.02.2026

Betriebsrestaurant Siegfried Hameln GmbH



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
	16. Feb	17. Feb	18. Feb	19. Feb	20. Feb	
Menü 1	Geschnetzeltes vom Rind mit gebutterten Spätzle & Schmand-Topping, dazu ein kleiner Salat mit Kräuterdressing a1 g 8 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	Mediterran gebratene Hühnchenbrust auf Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln i 4,80 € (Gäste: 6,70 €)	Schnitzel nach Art "Cordon bleu" mit pikanter Sambal Sauce, Erbsen-Karottengemüse & Salzkartoffeln a1 c g i 1 2 3 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	BBQ-Chicken-Wings mit Aioli, Knoblauchchecken & Coleslaw a1 c g i j 8 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	Paniertes Seehechtfilet mit Pommes frites, Dillsauce & hausgemachtem Gurkensalat a1 d g 8 5,00 € (Gäste: 6,90 €)	
Menü 2	Gemüsegulasch in Kräutersauce, Tomatenreis & einem kleinen Salat g i j 8 4,30 € (Gäste: 6,20 €)	Gebackener Feta-Käse auf hausgemachtem, knackigen Tomaten-Paprika-Salat & Rucola g i j 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	Vegane-Bolognese auf Fusilli mit Rucola & Grana Padano a1 f g k 8 4,20 € (Gäste: 6,10 €)	Bunte Gemüse-Kartoffelpfanne mit hausgemachtem Kräuterpesto h3 4,30 € (Gäste: 6,20 €)	Pasta mit Basilikum-Pesto, Schafskäse & Rucola a1 c g i 8 4,20 € (Gäste: 6,10 €)	
Salat	Italienischer Rucola-Salat mit Tomate & Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing g 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen a1 h 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurtdressing g 4,40 € (Gäste: 6,30 €)	Gemischter Salat mit Knoblauchcroutons, Parmesansplittern & French Dressing a1 g 4,40 € (Gäste: 6,30 €)	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing d 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	
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 €	Beerenkompott mit Vanille Crumble a1 1,60 €	

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärtzt, 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 übermassigem 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