

Speiseplan vom 09.03. bis 13.03.2026

Betriebsrestaurant Siegfried Hameln GmbH



	Montag 09. Mrz	Dienstag 10. Mrz	Mittwoch 11. Mrz	Donnerstag 12. Mrz	Freitag 13. Mrz
Menü 1	Pfefferhacksteak (Rindfleisch) mit pikantem Texasgemüse & gebackenen Country-Potatoes a1 c i j 5,20 € (Gäste: 7,10 €)	Gebratene Hähnchenstreifen "Marrakesch" in Gemüsecurry & Sesamreis a1 g k i 4,90 € (Gäste: 6,80 €)	Saftiges Schweine - Gulasch mit gebutterten Kartoffeln, frischen Kräutern & Schmand a1 i j 4,60 € (Gäste: 6,50 €)	Gebratene Hähnchenbrust auf orientalischem Curry-Couscous mit gebratenem Gemüse & frischer Minzsauce a1 g 8 4,80 € (Gäste: 6,70 €)	Knusprig gebratener Seebarsch mit pikantem Zucchini-Gemüse, kleinen toskanischen Kartoffeln & Tomatenbutter d g 8 4,80 € (Gäste: 6,70 €)
Menü 2	Eier in cremiger Dijon-Senf-Sauce mit Erbsengemüse & Butterkartoffeln a1 g 8 4,40 € (Gäste: 6,30 €)	Gerollte Falafel in knusprigem Pita mit Aioli & verschiedenen Blattsalaten a1 g 8 4,90 € (Gäste: 6,80 €)	Cremiges Kokos-Kichererbsen-Curry mit fruchtiger Ananas dazu Zitronengras-Reis a1 h4 4,40 € (Gäste: 6,30 €)	Herzhaftes Salbei-Kartoffelgratin mit gehobeltem Grana Padano & Brokkoligemüse g i 8 4,60 € (Gäste: 6,50 €)	Rührei mit Püree von der Heidekartoffel & Rahmspinat c g 4,70 € (Gäste: 6,60 €)
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 h1 i 4,40 € (Gäste: 6,30 €)
Dessert	Milchreis mit Vanillekirschen g 8 1,60 €	Waldbeerencreme mit Topfen a1 g 8 1,60 €	Vanillepudding mit Schoko-Raspeln a1 g 8 1,60 €	Marinierte Orange mit frischer Minze - 1,60 €	Rote Grütze mit Vanillesauce 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