

Speiseplan vom 11.05. bis 15.05.2026

Betriebsrestaurant Siegfried Hameln GmbH



	Montag 11. Mai	Dienstag 12. Mai	Mittwoch 13. Mai	Donnerstag 14. Mai	Freitag 15. Mai
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 Frühlingsgemüse & Rosmarinkartoffeln i 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	Schnitzel nach Art "Cordon bleu" mit pikanter Sambal Sauce, Erbsen-Karottengemüse & Salzkartoffeln a1 c g i 1 2 3 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	Christi Himmelfahrt	Speisenempfehlung vom Küchenchef siehe Aushang 4,70 € (Gäste: 6,60 €)
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 €)	Christi Himmelfahrt	Speisenempfehlung vom Küchenchef siehe Aushang 4,50 € (Gäste: 6,40 €)
Salat	Gemischter Salat mit pikanter Ananas, dazu Curry-Dressing g 4,20 € (Gäste: 6,10 €)	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette a1 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	Salat mit Wok-Gemüse, dazu ein Chili-Sweet-Dressing i 4,50 € (Gäste: 6,40 €)	Christi Himmelfahrt	Speisenempfehlung vom Küchenchef siehe Aushang 4,70 € (Gäste: 6,60 €)
Dessert	Cappuccino-Creme mit Schokostückchen a1 g i 1,60 €	Panna Cotta mit Himbeersauce g 8 1,60 €	Marinierte Ananas mit frischer Minze - 1,60 €	Christi Himmelfahrt	Speisenempfehlung vom Küchenchef siehe Aushang 1,60 €

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!

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!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

= vegetarisch!

= vegan!

