

# Speiseplan vom 25.05. bis 29.05.2026

Betriebsrestaurant Siegfried Hameln GmbH



	Montag 25. Mai	Dienstag 26. Mai	Mittwoch 27. Mai	Donnerstag 28. Mai	Freitag 29. Mai
<b>Menü 1</b>	Pfingstmontag	Döner-Teller vom Hähnchen mit Pommes frites, dazu Krautsalat & hausgemachte Sauce a1 g i j 8 5,10 € (Gäste: 7,00 €)	Hausgemachte Lasagne (Rindfleisch) mit fruchtiger Tomatensauce a1 c g i 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	Hähnchenschnitzel in Cornflakes-Panade auf Tagliatelle & Ratatouille-Gemüse a1 c g i 8 4,80 € (Gäste: 6,70 €)	Pangasius-Filet auf Curry-Gemüse-Reis mit Kokos-Creme & frischer Limette c d i 5,10 € (Gäste: 7,00 €)
<b>Menü 2</b>	Pfingstmontag	Antipasti-Gemüse auf gebratenem Reis, Bärlauch-Pesto & gehobeltem Grana Padano a1 g h i 4,60 € (Gäste: 6,50 €)	Schwäbische Spinat-Maultaschen mit knackigem Gemüse in Rahm a1 c g 4,60 € (Gäste: 6,50 €)	Cremiges Gemüsekassie mit Bärlauch & Langkornreis a1 g i j 8 4,30 € (Gäste: 6,20 €)	Asiatische Gemüsenudeln mit Erdnussauce, Koriander & Sojasprossen a1 c e g 4,30 € (Gäste: 6,20 €)
<b>Salat</b>	Pfingstmontag	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen a1 h 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurdressing 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 €)
<b>Dessert</b>	Pfingstmontag	Mandarintopfen mit Keksbruch & frischer Minze a1 g 8 1,60 €	Cheesecake-Creme a1 g 8 1,60 €	Cremiger Vanillepudding mit geraspelten Schokosplittern a1 g 8 1,60 €	Mariniertes Obst mit Crumble a1 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**