

Speiseplan vom 29.06. bis 03.07.2026

Betriebsrestaurant Siegfried Hameln GmbH



	Montag 29. Jun	Dienstag 30. Jun	Mittwoch 01. Jul	Donnerstag 02. Jul	Freitag 03. Jul
Menü 1	Wellenbandnudeln mit herzhafter Hähnchen-Fenchel-Sauce a1 g i 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	Ćevapčići von der Pute mit Djuvec-Reis & einem pikantem Dipp, dazu Krautsalat a1 c g i j 4,90 € (Gäste: 6,80 €)	Knusprig gebackene Hähnchen-Frühlingsrolle auf asiatischer Gemüse-Reispfanne mit Hoisin, Sesam & Chiliflocken a1 c f g i k 8 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	Gebackener Leberkäse an Schmorzwiebeln mit Kartoffelstampf & gebutterten Karotten a1 c g i 8 4,90 € (Gäste: 6,80 €)	Fischnuggets mit Kartoffelsalat, Sauce Tartar & Babyspinat a1 c d g i 8 4,80 € (Gäste: 6,70 €)
Menü 2	Schupfnudelpfanne mit grünem Spargel & Cherrytomaten dazu ein Kräuterdip & Feldsalat a1 c g i 8 4,90 € (Gäste: 6,80 €)	Spinat-Ricotta-Cannelloni mit Gorgonzola gratiniert, an Tomaten-Zucchini-Gemüse a1 c g i 8 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	Deftiges Paprika-Tomaten-Gulasch mit pflanzlichem Kümmel-Dip & Fladenbrot a1 f i j k 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen auf Ratatouille-Gemüse a1 g i 4,80 € (Gäste: 6,70 €)	Gebackene Champignons mit Aioli, Kräuterkartoffeln & kleinem Salat a1 c g i 8 4,60 € (Gäste: 6,50 €)
Salat	Salatteller mit Rohkost & gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce c g 4,30 € (Gäste: 6,20 €)	Salat mit gebackenem Gemüse & Kräuter-Joghurt-Sauce a1 g 4,60 € (Gäste: 6,50 €)	Vitalsalat - Verschiedene Salate mit Hähnchenspieß, dazu Curry-Dressing g 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	Salatteller mit Käsestreifen & Joghurtsauce g 4,40 € (Gäste: 6,30 €)	Salatteller mit Honigmelone, Schwarzwälder Schinken & American-Dressing g 4,70 € (Gäste: 6,60 €)
Dessert	Himbeercreme mit frischen Früchten g 8 1,60 €	Blaubeergrütze & Schokozigarre - 1,60 €	Mousse au Chocolat g 8 1,60 €	Frucht-Gelee mit Vanillesauce g 8 1,60 €	Bunter Obstsalat mit Minze - 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!

