

Speiseplan vom 06.07. bis 10.07.2026

Betriebsrestaurant Siegfried Hameln GmbH



	Montag 06. Jul	Dienstag 07. Jul	Mittwoch 08. Jul	Donnerstag 09. Jul	Freitag 10. Jul
Menü 1	Saftiges Schweinegulasch mit Paprikastreifen & Kräuterspätzle a1 c g i 5,00 € (Gäste: 6,90 €)	Gebratene Freiland-Hähnchenbrust in Champignonrahm mit Brokkoli & Wildreis g 5,20 € (Gäste: 7,10 €)	8 Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut, dazu Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln a1 g 3 5 4,90 € (Gäste: 6,80 €)	Cordon bleu vom Schweinerücken, mit Bratenjus, Erbsen & Möhrengemüse, dazu Kartoffelkroketten a1 c g i 5,20 € (Gäste: 7,10 €)	Fischfilet im Knuspermantel mit gebackenen Kartoffelecken & Remouladensauce, dazu Blattsalate mit Hausdressing a1 c d g j 4,80 € (Gäste: 6,70 €)
Menü 2	Gebackener Camembert an Preiselbeeren mit frischem Baguette & einem Salat a1 c g 8 4,90 € (Gäste: 6,80 €)	Tagliatelle an Hausgemachtem Pesto Genovese mit Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen & Rucola a1 c g 4,40 € (Gäste: 6,30 €)	Riesen Ofenkartoffel mit Kräuterquark, buntem Salat & Kräuterdressing c g i j 4,50 € (Gäste: 6,40 €)	Gemüsestrudel auf Rahmchampignons a1 g k 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	Chili sin Carne mit Bohnen & Mais, dazu Thymianreis & Crème fraîche g i j 4,40 € (Gäste: 6,30 €)
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	Apfelkompott mit gerösteten Mandelblättern h1 1,60 €	Schokoladenpudding mit Sahne g 8 1,60 €	Buttermilchdessert mit Birne a1 g 8 1,60 €	Joghurt mit Honig & Knusper a1 g 8 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

