

# Speiseplan vom 24.08. bis 28.08.2026

Betriebsrestaurant Siegfried Hameln GmbH



|         | Montag<br>24. Aug                                                                                                                                          | Dienstag<br>25. Aug                                                                                                                           | Mittwoch<br>26. Aug                                                                                                                                            | Donnerstag<br>27. Aug                                                                                                                                                   | Freitag<br>28. Aug                                                                                                                                                            |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menü 1  | <div>Pfefferhacksteak (Rindfleisch) mit pikantem Texasgemüse &amp; gebackenen Country-Potatoes</div> <div>a1 c i j</div> <div>4,90 € (Gäste: 6,80 €)</div> | <div>Gebratene Hähnchenstreifen "Marrakesch" in Gemüsecurry &amp; Sesamreis</div> <div>a1 g k i</div> <div>4,80 € (Gäste: 6,70 €)</div>       | <div>Putengulasch mit Champignons, gebutterten Kartoffeln, frischen Kräutern &amp; Schmand</div> <div>a1 i j</div> <div>4,90 € (Gäste: 6,80 €)</div>           | <div>Gebratene Hähnchenbrust auf orientalischem Curry-Couscous mit gebratenem Gemüse &amp; frischer Minzsauce</div> <div>a1 g 8</div> <div>4,90 € (Gäste: 6,80 €)</div> | <div>Knusprig gebratener Seebarsch mit pikantem Zucchini-gemüse, kleinen toskanischen Kartoffeln &amp; Tomatenbutter</div> <div>d g 8</div> <div>5,00 € (Gäste: 6,90 €)</div> |
| Menü 2  | <div>Eier in cremiger Dijon-Senf-Sauce mit Erbsengemüse &amp; Butterkartoffeln</div> <div>a1 g 8</div> <div>4,70 € (Gäste: 6,60 €)</div>                   | <div>Gerollte Falafel in knusprigem Pita mit Aioli &amp; verschiedenen Blattsalaten</div> <div>a1 g 8</div> <div>4,60 € (Gäste: 6,50 €)</div> | <div>Cremiges Kokos-Kichererbsen-Curry mit fruchtiger Ananas dazu Zitronengras-Reis &amp; Cashewkerne</div> <div>a1 h4</div> <div>4,70 € (Gäste: 6,60 €)</div> | <div>Herzhaftes Salbei-Kartoffelgratin mit gehobeltem Grana Padano &amp; Brokkoligemüse</div> <div>g i 8</div> <div>4,60 € (Gäste: 6,50 €)</div>                        | <div>Rühreier mit Püree von der Heidekartoffel &amp; Rahmspinat</div> <div>c g</div> <div>4,60 € (Gäste: 6,50 €)</div>                                                        |
| Salat   | <div>Salatteller mit Rohkost &amp; gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce</div> <div>c g</div> <div>4,30 € (Gäste: 6,20 €)</div>                                 | <div>Salat mit gebackenem Gemüse &amp; Kräuter-Joghurt-Sauce</div> <div>a1 g</div> <div>4,60 € (Gäste: 6,50 €)</div>                          | <div>Vitalsalat - Verschiedene Salate mit Hähnchenspieß, dazu Curry-Dressing</div> <div>g</div> <div>4,70 € (Gäste: 6,60 €)</div>                              | <div>Salatteller mit Käsestreifen &amp; Joghurtsauce</div> <div>g</div> <div>4,50 € (Gäste: 6,40 €)</div>                                                               | <div>Salatteller mit Honigmelone, Schwarzwälder Schinken &amp; American-Dressing</div> <div>g</div> <div>4,70 € (Gäste: 6,60 €)</div>                                         |
| Dessert | <div>Panna Cotta mit Fruchtsauce</div> <div>a1 g 8</div> <div>1,60 €</div>                                                                                 | <div>Quarkspeise mit Früchten</div> <div>a1 g 8</div> <div>1,60 €</div>                                                                       | <div>Süße Grütze mit weißer Schokolade</div> <div>a1 g 8</div> <div>1,60 €</div>                                                                               | <div>Milchreis mit Früchten</div> <div>a1 g 8</div> <div>1,60 €</div>                                                                                                   | <div>Blaubeermousse mit Müsli</div> <div>a1 g 8</div> <div>1,60 €</div>                                                                                                       |

**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 Natrium, 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

