

Speiseplan vom 21.09. bis 25.09.2026

Betriebsrestaurant Siegfried Hameln GmbH



	Montag 21. Sep	Dienstag 22. Sep	Mittwoch 23. Sep	Donnerstag 24. Sep	Freitag 25. Sep
Menü 1	Saftiges Schweinegulasch mit Paprikastreifen & Kräuterspätzle	Gebratene Freiland-Hähnchenbrust in Champignonrahm mit Brokkoli & Wildreis	6 Nürnberger Rostbratwürstchen auf Spitzkohlgemüse, dazu Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln	Cordon bleu vom Schweinerücken, mit Bratenjus, Erbsen & Möhrengemüse, dazu Kartoffelkroketten	Fischfilet im Knuspermantel mit gebackenen Kartoffelecken & Remouladensauce, dazu Blattsalate mit Hausdressing
	a1 c g i 4,90 € (Gäste: 6,80 €)	g 4,90 € (Gäste: 6,80 €)	a1 g 3 5 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	a1 c g i 4,90 € (Gäste: 6,80 €)	a1 c d g j 4,80 € (Gäste: 6,70 €)
Menü 2	Gebackener Camembert an Preiselbeeren mit frischem Baguette & einem Salat	Tagliatelle an Hausgemachtem Pesto Genovese mit Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen & Rucola	Riesen Ofenkartoffel mit Kräuterquark, buntem Salat & Kräuterdressing	Gemüsestrudel auf Rahmchampignons	Chili sin Carne mit Bohnen & Mais, dazu Thymianreis & Crème fraîche
	a1 c g 8 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	a1 c g 4,40 € (Gäste: 6,30 €)	c g i j 4,50 € (Gäste: 6,40 €)	a1 g k 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	g i j 4,40 € (Gäste: 6,30 €)
Salat	Salatteller mit Rohkost & gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce	Salat mit gebackenem Gemüse & Kräuter-Joghurt-Sauce	Vitalsalat - Verschiedene Salate mit Hähnchenspieß, dazu Curry-Dressing	Salatteller mit Käsestreifen & Joghurtsauce	Salatteller mit Honigmelone, Schwarzwälder Schinken & American-Dressing
	c g 4,30 € (Gäste: 6,20 €)	a1 g 4,60 € (Gäste: 6,50 €)	g 4,70 € (Gäste: 6,60 €)	g 4,40 € (Gäste: 6,30 €)	g 4,70 € (Gäste: 6,60 €)
Dessert	Waldmeistergelee mit Vanillesauce & Splittern	Niederländisches Dubbel Vla mit Vanille & Schokolade	Bayrische Creme mit Himbeersauce & frischer Minze	Cremiger Joghurt mit gerösteten Mandeln & Honig	Quarkcreme mit Crumble
	a1 g 8 1,60 €	a1 g 8 1,60 €	a1 g 8 1,60 €	a1 g h1 8 1,60 €	a1 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 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!

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