

Speiseplan vom 28.09. bis 02.10.2026

Betriebsrestaurant Siegfried Hameln GmbH



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	28. Sep	29. Sep	30. Sep	01. Okt	02. Okt
Menü 1	Ofengebackener Fleischkäse mit geschmorten Zwiebeln, süßem Senf, Krautsalat & Kartoffelkräuterstampf	Wiesen Backhendl, mit Radieschenstreifen, Mayonnaise & Kartoffel-Gurken-Salat	Kleine Schweinshaxe an Malzbierjus, dazu Sauerkraut & Petersilienkartoffeln	Kammbraten vom Schwein mit Bratensauce, Blaukraut & kleinen Semmelknödeln mit Bröselbutter	Saftiges Backfischfilet mit hausgemachter Remouladensauce, Beilagensalat & Röstkartoffeln
	a1 c g i j 8	a1 c g i j 8	g i j 8	a1 c g i j 8	a1 c d g i 8
	4,70 € (Gäste: 6,60 €)	5,00 € (Gäste: 6,90 €)	4,70 € (Gäste: 6,60 €)	4,80 € (Gäste: 6,70 €)	4,80 € (Gäste: 6,70 €)
Menü 2	Spinatknödel mit Wurzelgemüse & Emmentaler-Käsesauce	Allgäuer Käsespätzle mit jungem Lauch, Bergkäse & Röstzwiebeln	Semmelknödel mit Rahmschwammerln, Schnittlauchröllchen & Beilagensalat	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne an Honig-Rosmarin-Rahm & gebackener Rauke	Gratinierte Rösti-Ecken mit Obatzter, Gouda, Kräuterdip & Rohkost-Sticks
	a1 c g i 8	a1 c g i j 8	a1 c g i 8	a1 c g i 8	c g i j 8
	4,80 € (Gäste: 6,70 €)	4,50 € (Gäste: 6,40 €)	4,50 € (Gäste: 6,40 €)	4,50 € (Gäste: 6,40 €)	4,80 € (Gäste: 6,70 €)
Salat	Gartensalate mit gebratenen Pilzen & Kräutern, dazu ein leichtes Joghurt Dressing	Gemischte Salatvariation mit gekochtem Schinken & Käsestreifen, dazu ein Cocktaildressing	Italienischer Salat mit Antipasti-Auswahl & Balsamico-Dressing	Blattsalate der Saison mit gefüllten Scheiben vom Frischkäse-Wrap, dazu ein Essig-Öl-Dressing	Waldorfsalat mit Knollensellerie, Schmand, Apfel & Walnüssen
	d	g	c g	g	g h1 i
	4,60 € (Gäste: 6,50 €)	4,20 € (Gäste: 6,10 €)	4,40 € (Gäste: 6,30 €)	4,20 € (Gäste: 6,10 €)	4,40 € (Gäste: 6,30 €)
Dessert	Karamellpudding mit Vanillesauce	Quark-Apfel-Dessert mit Walnüssen	Joghurt mit Müsli & Beeren	Zitronenmousse mit weißen Schokoladenraspeln	Beerenkompott mit Vanille Crumble
	g	g h3 8	g 8	a1 g 8	a1
	1,60 €	1,60 €	1,60 €	1,60 €	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 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!

AKTIONSWOCHEN

ESSKLASSE

CATERING & GASTRONOMIE

BAYRISCHE SPEZIALITÄTEN ZUM

OKTOBERFEST!

JO MEI, IS DAS LECKER...

= vegetarisch!

= vegan!

Gutes aus deutschen Regionen

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI

MSC

www.msc.org/de

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region