

Speiseplan vom 28.11. bis 02.12.2022

Cafeteria Handwerkskammer Hannover

	Montag 28. Nov	Dienstag 29. Nov	Mittwoch 30. Nov	Donnerstag 01. Dez	Freitag 02. Dez
Menü 1	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Kroketten & Brokkoli a c f i 6,40 € (4,50 €*)	Gulasch vom Schwein mit Champignons & Spirelli-Nudeln a c i j 5,70 € (4,00 €*)	Hacksteak "Croatia" gefüllt mit Feta & Tomatenreis, dazu ein Krautsalat mit einem scharfen Dipp a c g 5,60 € (4,00 €*)	Gebackenes Schweineschnitzel mit Paprikasauce & gebackenen Kartoffelecken a c i j 5,80 € (4,10 €*)	"Sansi" Matjesfilet in Curry-Apfel-Creme, dazu Kartoffeln d i g 5,20 € (3,70 €*)
Menü 2	Ofenfrische Gemüselasagne mit einem kleinen Salat a c g i j 6,40 € (4,50 €*)	Gemüse-Kartoffelpfanne mit kaltem Schmand-Dipp i g 5,40 € (3,80 €*)	Semmelknödel auf Rahmwirsing mit Kräuterbröseln & einem kleinen Salat a c g e 6,00 € (4,20 €*)	Senfeier-Ragout mit Kartoffelpüree & Gurkensalat a c g i 5,00 € (3,50 €*)	Röstiecke mit frischem Gemüse & Kräuter-Dipp a g c 4,90 € (3,50 €*)
Salat	"Vitalsalat" - Verschiedene Salate mit Hähnchenspieß, dazu Curry-Dressing g 4,90 €	Salat mit gebackenem Gemüse & einer Kräuter-Joghurt-Sauce g 4,50 €	Salatteller mit Käsestreifen & Joghurtsauce g 4,90 €	Salatteller mit Rohkost & gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce c g 4,60 €	Salatteller mit Honigmelone & Schwarzwälder Schinken, dazu American-Dressing 2 3 g 5,30 €
Dessert	Quarkspeise mit Vanille g 1,20 €	Obstsalat - 1,50 €	Fruchtpudding g 1,60 €	Mango-Joghurt-Mousse g 1,60 €	Grießpudding g 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!

Bitte bestellen Sie Ihr Essen jeweils am Vortag bis um 13.00 Uhr in der Cafeteria!

Auch 1/2 Portionen bei Menü 1 + 2!

 = vegetarisch!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

