

Speiseplan vom 15.04. bis 19.04.2024

Cafeteria Handwerkskammer Hannover

	Montag 08. Apr	Dienstag 09. Apr	Mittwoch 10. Apr	Donnerstag 11. Apr	Freitag 12. Apr
Menü 1	Herzhaftes Schlemmerfiel mit Chilibröseln, Butterkartoffeln & Erbsengemüse a1 d g 8 6,20 € (1/2 Portion 4,40 €)	Frikassee vom Hofgeflügel an gebuttertem Reis mit Champignons & frischen Kräutern a1 g i 8 6,20 € (1/2 Portion 4,40 €)	Hackbällchen Toskana in pikanter Gemüse-Tomatensauce an Pasta "Mista" a1 c i 6,10 € (1/2 Portion 4,30 €)	Schnitzel "Wiener Art" mit gebratenem Kaisergemüse, Kroketten & Tomaten-Hollandaise a1 c g i 8 6,30 € (1/2 Portion 4,50 €)	Lasagne mit Rinderhackfleisch, dazu geröstetes Gemüse & Tomatencreme a1 c g i 8 6,30 € (1/2 Portion 4,50 €)
Menü 2	Gefüllte Zucchini auf Paprikareis, dazu ein Kräuter-Dip mit einem buntem Salat a1 c g 8 5,00 € (1/2 Portion 3,50 €)	Dreierlei Tortellini in Tomaten-Mozzarella-Sauce, frischem Basilikum & einem kleinen Beilagensalat a1 g i 8 5,00 € (1/2 Portion 3,50 €)	Orientalisches Kichererbsen-Gemüsecurry mit Kokos & Koriander, dazu Jasminreis a1 g i k 8 6,20 € (1/2 Portion 4,40 €)	Spinat-Ricotta-Cannelloni mit Gorgonzola gratiniert, an Tomaten-Zucchini-Gemüse a1 c g i 8 5,50 € (1/2 Portion 3,90 €)	Mediterraner Tellerrösti mit Ratatouille & Mozzarella überbacken und kleinem Salat a1 c g i 8 6,30 € (1/2 Portion 4,50 €)
Salat	Caesar Salad mit Croutons, Parmesan & Kräuter-Knoblauch-Dressing g 5,70 €	Feldsalat mit Croutons, Preiselbeerdressing & gebratenen Geflügelstreifen c i j 6,30 €	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing d 6,30 €	Couscous-Salat mit Granatapfelkerne, Blatt Petersilie, Minze & gegrillten Hähnchenspießen g 5,80 €	Gemischter Salat mit Knoblauchcroutons, Parmesansplittern & French Dressing a1 g 5,60 €
Dessert	Bunter Obstsalat mit Minze - 1,60 €	Apfelkompott mit gerösteten Mandelblättern h1 1,50 €	Schokoladenpudding mit Sahne g 8 1,80 €	Erdnusscreme mit Salzbrezeln a1 g e 1,50 €	Joghurt mit Honig & Knusper a1 g 8 1,50 €

AKTIONSWOCHEN ESSKLASSE CATERING & GASTRONOMIE

WIR LIEBEN PASTA! GENIEßEN SIE UNSERE BELIEBTESTEN NUDEL-KLASSIKER!



DAS WIRD IHNEN SCHMECKEN

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

Auch 1/2 Portionen bei Menü 1 + 2!

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 Inhaltstoffe 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!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

