

# Speiseplan vom 29.04. bis 03.05.2024

Cafeteria Handwerkskammer Hannover

	Montag 29. Apr	Dienstag 30. Apr	Mittwoch 01. Mai	Donnerstag 02. Mai	Freitag 03. Mai
<b>Menü 1</b>	Matjes-Filet "Hausfrauen Art" an gebutterten Kartoffeln & Gurken-Dill-Salat d g j 8 6,90 € (1/2 Portion 4,90 €)	Ungarisches Gulasch mit gebutterten Spätzle & Schmand-Topping a1 g 8 6,90 € (1/2 Portion 4,90 €)	Tag der Arbeit	Mediterran gebratene Hühnchenbrust auf Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln i 6,20 € (1/2 Portion 4,40 €)	Buntes Puten-Gemüsecurry mit Basmatireis & Cashewkernen a1 g h4 8 6,30 € (1/2 Portion 4,50 €)
<b>Menü 2</b>	Gratinierte vegane Gemüselasagne a1 c i 8 6,10 € (1/2 Portion 4,30 €)	Orientalisches Kichererbsen-Curry mit frischer Ananas, Koriander & Duftreis a1 f g k 8 6,10 € (1/2 Portion 4,30 €)	Tag der Arbeit	Bunte Gemüse-Kartoffelpfanne mit hausgemachtem Pesto h3 5,00 € (1/2 Portion 3,50 €)	Tofu-Bolognese auf Fusilli mit Rucola & Grana Padano a1 f g k 8 6,00 € (1/2 Portion 4,20 €)
<b>Salat</b>	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen a1 h 6,40 €	Salatteller mit Rohkost & gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce c g 4,70 €	Tag der Arbeit	Salat mit gebackenem Gemüse & Kräuter-Joghurt-Sauce a1 g 5,60 €	Salatteller mit Käsestreifen & Joghurtsauce g 5,50 €
<b>Dessert</b>	Bunter Obstsalat mit Minze - 1,50 €	Himbeercreme mit frischen Früchten a1 g 8 1,70 €	Tag der Arbeit	Quark-Apfel-Dessert mit Walnüssen g h3 8 1,80 €	Zitronenmousse mit weißen Schokoladenraspeln a1 g 8 1,70 €

**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!

**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!

**Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region**

