

Speiseplan vom 06.05. bis 10.05.2024

Cafeteria Handwerkskammer Hannover



	Montag 06. Mai	Dienstag 07. Mai	Mittwoch 08. Mai	Donnerstag 09. Mai	Freitag 10. Mai
Menü 1	Gebratenes Seehechtfilet auf Kartoffelpüree mit Dillsauce & hausgemachtem Gurkensalat a1 d g 8 6,70 € (1/2 Portion 4,70 €)	Zwei kleine Pfeffersteaks vom Strohschwein mit Champignons in Sauerrahmsauce & gebutterten Schupfnudeln a1 c g i 8 6,70 € (1/2 Portion 4,70 €)	Gebratenes Hähnchen-Piccata an pikanter Tomaten-Paprika-Sauce, Brokkoli mit gerösteten Mandeln & gebacken Rosmarinkartoffelecken a1 c g i j 8 6,30 € (1/2 Portion 4,50 €)	Christi Himmelfahrt	Gebratener Reis "Esterházy" mit Rührei, Sojakeimlingen, Hoisin-Sauce & gebratener Hühnchenbrust auf Thai-Basilikumöl a1 c f g i k 8 6,20 € (1/2 Portion 4,40 €)
Menü 2	Gerollte Falafelbällchen an Aioli & einem kleinen Salat c g 8 5,10 € (1/2 Portion 3,60 €)	Vegetarisches Gyros mit gebratener Spitzpaprika, dazu Sour Cream & Pommes frites a1 f g 8 5,10 € (1/2 Portion 3,60 €)	Gebackene Honig-Süßkartoffel mit frischem Thymian auf Quinoa-Gemüse & Kräuteröl a1 c g i 8 6,00 € (1/2 Portion 4,20 €)	Christi Himmelfahrt	Farfalle an kräftiger Kürbis-Bolognese, gehobeltem Grana Padano & frischer Rauke a1 c g i 8 6,20 € (1/2 Portion 4,40 €)
Salat	Salatteller mit Honigmelone, Schwarzwälder Schinken & American-Dressing g 6,20 €	Gartensalate mit gebratenen Pilzen & Kräutern, dazu ein leichtes Joghurdressing d 5,90 €	Gemischte Salatvariation mit gekochtem Schinken & Käsestreifen, dazu ein Cocktaildressing g 5,50 €	Christi Himmelfahrt	Italienischer Salat mit Antipasti-Auswahl & Balsamico-Dressing 0,00 0,00 €
Dessert	Geschmorte Erdbeeren mit Vanille-Crumble a1 g 8 1,80 €	Bayrisch Creme mit Walnusspflaumen g h3 8 1,80 €	Mandarinentopfen mit Keksbruch & frischer Minze a1 g 8 1,80 €	Christi Himmelfahrt	Cheesecake-Creme mit frischen Brombeeren a1 g 8 1,80 €

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!

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 Nitrtpökelsalz, 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 = Queenlandnüsse, 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

