

Speiseplan vom 13.05. bis 17.05.2024

Cafeteria Handwerkskammer Hannover

	Montag 13. Mai	Dienstag 14. Mai	Mittwoch 15. Mai	Donnerstag 16. Mai	Freitag 17. Mai
Menü 1	Tagliarini in cremiger Dill-Meerrettichsauce mit gebutterten Wurzeln, Rote-Bete-Chips & graved Lachs a1 c g 8 5,90 € (1/2 Portion 4,20 €)	Deftiges Puten-Gemüsecurry mit frischem Koriander, Sojasprossen & Bombaykartoffeln a1 f g i k 8 5,90 € (1/2 Portion 4,20 €)	Süß saure Rindfleischpfanne mit Paprika, Zwiebeln, wildem Brokkoli, Edamame & Basmatireis a1 e f g j k 8 6,90 € (1/2 Portion 4,90 €)	Shogayaki vom Lübchiner Strohschwein auf einer bunten Gemüsebowl a1 b c e f g i j k 8 6,00 € (1/2 Portion 4,20 €)	Knusprig gebackene Hähnchen-Frühlingsrolle auf asiatischer Gemüse-Reispfanne mit Sweet-Chili-Sauce & Sesam a1 c f g i k 8 6,30 € (1/2 Portion 4,50 €)
Menü 2	Gratinierter Blumenkohl mit veganer Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln & frisch gehacktem Schnittlauch g 8 6,20 € (1/2 Portion 4,40 €)	Gebackener Pak Choi mit pikantem Linsenragout a1 c e f g h1 i j k 8 6,20 € (1/2 Portion 4,40 €)	Knuspriger Panko-Tofu mit Sesamöl & Glasnudelsalat a1 c e f g i j k 8 5,80 € (1/2 Portion 4,10 €)	Linsen-Dal mit Koriander & Joghurt g i k 8 5,30 € (1/2 Portion 3,80 €)	Cremiges Kokos-Kichererbsen-Curry mit fruchtiger Ananas dazu Zitronengras-Reis & Cashewkerne a1 h4 8 5,00 € (1/2 Portion 3,50 €)
Salat	Caesar Salad mit Croutons, Parmesan & Kräuter-Knoblauch-Dressing g 5,70 €	Gemischter Salat mit Wokgemüse & Sweet-Chili-Dressing f g i j k 8 4,30 €	Bunte Salatvariation an gebratenen Austernpilzen & geröstetem Sesam f g k 8 4,50 €	Glasnudelsalat mit frischem Frühlingslauch & roten Zwiebeln a1 c f g k 8 4,70 €	Salatteller mit gedünstetem Pak Choi & Limetten-Vinaigrette f j k 5,40 €
Dessert	Marinierte Birnen mit Crumble a1 1,80 €	Mangocreme g h3 8 1,70 €	Kokosmilchreis mit Früchten g 8 1,80 €	Honigbanane mit Vanillecreme a1 g 8 1,70 €	Joghurt mit Erdbeeren & Crunch a1 a2 g 1,70 €



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 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

