

Speiseplan vom 03.06. bis 08.06.2024

Cafeteria Handwerkskammer Hannover

	Montag 03. Jun	Dienstag 04. Jun	Mittwoch 05. Jun	Donnerstag 06. Jun	Freitag 07. Jun
Menü 1	Schonend gegartes Seelachsfilet mit, Karottengemüse & frischem Dill auf Basmatireis a1 c d g 8 6,30 € (1/2 Portion 4,50 €)	Gebratenes Gyros an Tomatenreis mit herzhaftem Röstgemüse, verschiedenem Kraut & einem scharfen Tomatendip g i 8 6,30 € (1/2 Portion 4,50 €)	Hackbällchen Toskana in pikanter Gemüse-Tomatensauce an Pasta "Mista" a1 c i 6,50 € (1/2 Portion 4,60 €)	Gebackenes Schweineschnitzel an geschwenktem Gemüse mit Pommes frites & pikanter Sambal Sauce a1 c g 8 6,10 € (1/2 Portion 4,30 €)	Geschnetzeltes vom Hofgeflügel mit buntem Kaisergemüse in fruchtiger Currysoße auf gebuttertem Reis g 8 6,40 € (1/2 Portion 4,50 €)
Menü 2	Käsige Gemüsemaultaschen mit Röstzwiebeln, süßem Senf Dip & fruchtigem Salat a1 c g f 8 5,40 € (1/2 Portion 3,80 €)	Gebackenes Gemüseschnitzel an Kräutersauce mit Reis & einem kleinen Salat vom Buffet a1 g 8 5,40 € (1/2 Portion 3,80 €)	Gefüllte Zucchini auf Tomatensauce dazu Couscous garniert mit Rucola a1 g 8 4,60 € (1/2 Portion 3,30 €)	Farfalle mit Spinat-Käsesauce garniert mit Rucola & gerösteten Mandeln a1 g h1 8 6,20 € (1/2 Portion 4,40 €)	Goldgelb gebackener Blumenkohl-Käsetaler an Grünen Bohnen, Kartoffeln & Sauce Hollandaise a1 g 8 5,80 € (1/2 Portion 4,10 €)
Salat	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen a1 h 6,40 €	Salatteller mit Rohkost & gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce c g 4,70 €	Salat mit gebackenem Gemüse & Kräuter-Joghurt-Sauce a1 g 5,60 €	Vitalsalat - Verschiedene Salate mit Hähnchenspieß, dazu Curry-Dressing g 6,30 €	Salatteller mit Käsestreifen & Joghurtsauce g 5,50 €
Dessert	Knusper Müsli & Joghurt a1 g 8 1,80 €	Panna Cotta mit Fruchtsauce g 8 1,70 €	Vanillequark mit Keks a1 g 8 1,80 €	Süße Grütze mit weißer Schokolade g 8 1,70 €	Milchreis mit Himbeersauce 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

