






Speiseplan vom 09.09. bis 13.09.2024

Cafeteria Handwerkskammer Hannover


	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	09. Sep	10. Sep	11. Sep	12. Sep	13. Sep
Menü 1	Herzhaftes Schlemmerfilet mit Chilibröseln, Butterkartoffeln & Erbsengemüse	"Fisch & Chips" Gebackenes Seelachs-Stücke mit Kartoffelecken & amerikanischem Coleslaw	Feuerspieß vom Schwein an Djuvec-Reis, Paprika-Gemüse & pikantem Dip	Matjes-Filets an Curry-Apfel-Creme mit gebutterten Kartoffeln & buntem Blattsalat	Gebackenes Puten-Schnitzel "Wiener-Art" mit gedämpften Kohlgemüse, Butterreis & Sauce Hollandaise
	a1 d g 8 6,40 € (1/2 Portion 4,50 €)	a1 c d g i 8 6,40 € (1/2 Portion 4,50 €)	a1 c g i 8 6,80 € (1/2 Portion 4,80 €)	a1 d g 8 6,30 € (1/2 Portion 4,50 €)	a1 c g i 8 6,80 € (1/2 Portion 4,80 €)
Menü 2	Gefüllte Zucchini auf Paprikareis, dazu ein Kräuter-Dip	Verschiedene Pasta an pikanter Linsen-Bolognese, geriebenem Parmesan & frischem Rucola	"Backvisch" mit Gurkensalat, Gitterkartoffeln & hausgemachtem Dip	Allgäuer Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln, jungem Lauch & kleinem Salat	Fischstäbchen "vom Feld" mit Karotten-Erbsen-Gemüse, Stampfkartoffeln & Dill-Sauce
	a1 c g 8  6,40 € (1/2 Portion 4,50 €)	a1 g i 8  6,40 € (1/2 Portion 4,50 €)	a1 i j k  5,70 € (1/2 Portion 4,00 €)	a1 c g i 8  6,40 € (1/2 Portion 4,50 €)	a1 i j  6,30 € (1/2 Portion 4,50 €)
Salat	Caesar Salad mit Croutons, Parmesan & Kräuter-Knoblauch-Dressing	Bunter Salatteller mit gebackenen Tintenfischringen & Knoblauch-Dressing	Römersalat mit geriebenem Parmesan, Croutons & gekochtem Ei	Feiner Salat mit Streifen vom Lachs, Cocktailtomaten & Honig-Senf-Dressing	Heringsalat auf verschiedenen Kopf-Salaten, Gurken & frischem Dill
	g  5,70 €	a1 c d g j 8 4,70 €	a1 c g j 8  6,30 €	a1 d g i j 8 5,50 €	d g i 8 5,90 €
Dessert	Bunter Obstsalat mit Minze	"Dubble-Vla" Pudding von Schoko & Vanille	Weißer Mousse mit Schoko-Stückchen	Stracciatella-Joghurt	Rote Grütze mit Vanillesauce
	- 1,80 €	a1 g 8 1,80 €	a1 g 8 1,80 €	g 8 1,80 €	a1 g 8 1,80 €

AKTIONSWOCHEN ESSKLASSE CATERING & GASTRONOMIE

KÜSTENFIEBER! FISCH AUF'N TISCH



DAS WIRD IHNEN SCHMECKEN

 = 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