

Speiseplan vom 30.09. bis 04.10.2024

Cafeteria Handwerkskammer Hannover

	Montag 30. Sep	Dienstag 01. Okt	Mittwoch 02. Okt	Donnerstag 03. Okt	Freitag 04. Okt
Menü 1	Matjes-Filet "Hausfrauen Art" an gebutterten Kartoffeln & Gurken-Dill-Salat d g j 8 6,30 € (1/2 Portion 4,50 €)	Ungarisches Gulasch mit gebutterten Spätzle & Schmand-Topping a1 g 8 6,30 € (1/2 Portion 4,50 €)	Mediterran gebratene Hühnchenbrust auf Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln i 6,00 € (1/2 Portion 4,20 €)	Tag der Deutschen Einheit - Geschlossen	Brückentag - Geschlossen
Menü 2	Gratinierter Gemüselasagne mit Kräuter-Schmandhaube a1 c g i 8 5,50 € (1/2 Portion 3,90 €)	Orientalisches Kichererbsen-Curry mit frischer Ananas, Koriander & Duftreis a1 f k 5,50 € (1/2 Portion 3,90 €)	Pizza Margherita mit frischen Tomaten, Oregano und Rucola a1 g 8 5,80 € (1/2 Portion 4,10 €)	Tag der Deutschen Einheit - Geschlossen	Brückentag - Geschlossen
Salat	Salatteller mit Honigmelone, Schwarzwälder Schinken & American-Dressing g 6,30 €	Tomaten-Brot Salat mit roten Zwiebeln & Schnittlauch in hellem Balsamico-Dressing, dazu gebackener Fetakäse a1 c g 6,30 €	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing d 6,30 €	Tag der Deutschen Einheit - Geschlossen	Brückentag - Geschlossen
Dessert	Lotuscreme mit Crumble a1 g 8 1,80 €	Himbeercreme mit frischen Früchten a1 g 8 1,80 €	Quark-Apfel-Dessert mit Walnüssen g h3 8 1,80 €	Tag der Deutschen Einheit - Geschlossen	Brückentag - Geschlossen

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!

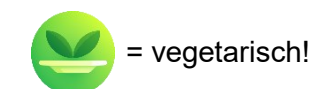
Auch 1/2 Portionen bei Menü 1 + 2!

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 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

