







Speiseplan vom 28.10. bis 01.11.2024

Öffentliche Kantine im Hannover Service Center

	Montag 28. Okt	Dienstag 29. Okt	Mittwoch 30. Okt	Donnerstag 31. Okt	Freitag 01. Nov
Menü 1	Gebratene Hähnchenstreifen "Marrakesch" in Gemüsecurry & Sesamreis a1 g k i 7,80 € (1/2 Portion 5,50 €)	Bratwurstschnecke mit Schmorzwiebeln & Sauce, dazu Kartoffelpüree a1 g i j 2 3 7 7,80 € (1/2 Portion 5,50 €)	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit saurer Sahne & Spätzle a1 c g i j f 7,90 € (1/2 Portion 5,60 €)	Reformationstag	Hacksteak "Croatia" gefüllt mit Feta & Tomatenreis, dazu ein Krautsalat mit einem scharfen Dipp a1 c g 7,90 € (1/2 Portion 5,60 €)
Menü 2	Gemüseschnitzel mit Sauce Béarnaise & Kaisergemüse, dazu Kroketten a1 c i j  7,70 € (1/2 Portion 5,40 €)	Ofenfrische Gemüselasagne mit einem kleinen Salat a1 c g i j  7,50 € (1/2 Portion 5,30 €)	Gemüse-Kartoffel-Pfanne mit kaltem Schmand-Dipp g i  6,60 € (1/2 Portion 4,70 €)	Reformationstag	Semmelknödel auf Rahmwirsing mit Kräuterbröseln & einem kleinen Salat a1 c e g  7,70 € (1/2 Portion 5,40 €)
Salat	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen a1 h 7,80 € (1/2 Portion 5,50 €)	Salatteller mit Rohkost & gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce c g  6,70 € (1/2 Portion 4,70 €)	Salat mit gebackenem Gemüse & Kräuter-Joghurt-Sauce a1 g  7,50 € (1/2 Portion 5,30 €)	Reformationstag	Vitalsalat - Verschiedene Salate mit Hähnchenspieß, dazu Curry-Dressing g 7,90 € (1/2 Portion 5,60 €)
Unser tägliches Angebot	Currywurst oder Schweineschnitzel oder Hähnchenschnitzel mit Pommes frites a1 2 3 7 6,90 €			Reformationstag	Currywurst oder Schweineschnitzel oder Hähnchenschnitzel mit Pommes frites a1 2 3 7 6,90 €
Dessert	Karamellpudding mit gebrochenen Florentiner g 1,50 €	Limetten-Joghurt-Mousse g 1,50 €	Vanillepudding mit Minze g 1,50 €	Reformationstag	Himbeer-Götterspeise mit Vanillesauce g 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!

 = 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

