









Speiseplan vom 07.10. bis 11.10.2024


Cafeteria Handwerkskammer Hannover

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	07. Okt	08. Okt	09. Okt	10. Okt	11. Okt
Menü 1	Hackbraten mit Vichy-Möhren, Butterkartoffeln & Bratensauce a1 g 8 6,30 € (1/2 Portion 4,50 €)	Ofengebackener Leberkäse mit geschmolzenen Zwiebeln in einer Senfsauce, dazu Bayrisch Kraut & Kartoffelnocken a1 g i 6,30 € (1/2 Portion 4,50 €)	Hähnchenbrustfilet "Elsas" mit frischem Gemüse, Petersilien-Dip & Kräuterspatzn a1 g k 8 6,60 € (1/2 Portion 4,70 €)	Kleine Schweinehaxe an Bierjus, Specksauerkraut & abgeschmolzenen Semmelknödel a1 g i k 6,60 € (1/2 Portion 4,70 €)	Geschmortes vom Schwein mit Zucchini-Paprika-Gemüse & gebutterten Schupfnudeln a1 g i 6,50 € (1/2 Portion 4,60 €)
Menü 2	Bunte Gemüse-Kartoffelpfanne mit hausgemachtem Pesto h3  6,10 € (1/2 Portion 4,30 €)	Kartoffelnocken an Emmentaler-Käse-Sauce, Kirschtomaten & Rauke-Pesto a1 g h  6,10 € (1/2 Portion 4,30 €)	Kasspatzln mit jungem Lauch, Bergkäse & Röstzwiebeln a1 g  6,40 € (1/2 Portion 4,50 €)	Ofenbrotknödel mit Rahmschwammerln, Schalotten-Schnittlauch-Schmelz & einem kleinen Beilagensalat a1 g  6,20 € (1/2 Portion 4,40 €)	Bunte Schupfnudel-Gemüse-Pfanne in Honig-Rosmarin-Rahm & gebackenen Kräutern a1 g  6,60 € (1/2 Portion 4,70 €)
Salat	Couscous-Salat mit Granatapfelkerne, Blattpetersilie, Minze & gegrillten Hähnchenspießen g 5,60 €	Gartensalate mit gebratenen Pilzen & Kräutern, dazu ein leichtes Joghurtdressing d  6,00 €	Gemischte Salatvariation mit gekochtem Schinken & Käsestreifen, dazu ein Cocktaildressing g 5,60 €	Italienischer Salat mit Antipasti-Auswahl & Balsamico-Dressing c g  5,60 €	Blattsalate der Saison mit gefüllten Scheiben vom Frischkäse-Wrap, dazu ein Essig-Öl-Dressing g  4,80 €
Dessert	Joghurt mit Müsli & Beeren g 8 1,80 €	Erdnusscreme mit Salzbrezeln a1 g e 1,80 €	Süße Grütze mit Vanillesauce a1 g 1,80 €	Grießbrei mit Beerensauce a1 g 8 1,80 €	Weißbier -Mousse mit Brezel-Crumble a1 g 1,80 €

AKTIONSWOCHEN ESSKLASSE CATERING & GASTRONOMIE



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



nimm mich mit!

