

Speiseplan vom 28.10. bis 01.11.2024

Cafeteria Handwerkskammer Hannover



	Montag 28. Okt	Dienstag 29. Okt	Mittwoch 30. Okt	Donnerstag 31. Okt	Freitag 01. Nov
Menü 1	Tagliarini in cremiger Dill- Meerrettichsauce mit gebutterten Wurzeln & graved Lachs a1 c g 8 6,20 € (1/2 Portion 4,40 €)	Gebratenes Gyros an Tomatenreis mit Zwiebelringen verschiedenem Kraut & hausgemachtem Zaziki g i 8 6,20 € (1/2 Portion 4,40 €)	Klassische Lasagne "Bolognese" gratiniert mit Mozzarella dazu frischem Rucola & hausgemachtes Pesto Genovese a1 g 8 6,60 € (1/2 Portion 4,70 €)	Reformationstag	Brückentag
Menü 2	Gratinierter Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln & frisch gehacktem Schnittlauch a1 g 8 6,20 € (1/2 Portion 4,40 €)	Eier in cremiger Dijon-Senf- Sauce mit Erbsengemüse & Butterkartoffeln a1 g 8 6,20 € (1/2 Portion 4,40 €)	Cremiges Kokos- Kichererbsen-Curry mit fruchtiger Ananas dazu Zitronengras-Reis & Cashewkerne a1 h4 4,80 € (1/2 Portion 3,40 €)	Reformationstag	Brückentag
Salat	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß- saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen a1 h 6,20 €	Salatteller mit Rohkost & gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce c g 4,90 €	Salat mit gebackenem Gemüse & Kräuter-Joghurt- Sauce a1 g 5,80 €	Reformationstag	Brückentag
Dessert	Mariniertes Obst mit Crumble a1 1,80 €	Milchreis mit Vanillekirschen g 8 1,80 €	Waldbeerencreme mit Topfen a g 8 1,80 €	Reformationstag	Brückentag

Unsere Ernährungsphilosophie:

Die Speisen werden von unserem Küchenteam täglich frisch zubereitet.

Die schonende Verarbeitung der Speisen ist ein wichtiger Bestandteil unserer Philosophie.

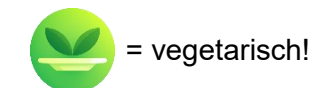
Es ist unser Ziel, dass die Speisen nicht nur schmackhaft sind, sondern auch der Ernährungswert stimmt. Daher setzen wir auf frische und regionale Produkte.

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 Natrippökelsalz, 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 = Queenlandnüsse, 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

