







Speiseplan vom 04.11. bis 08.11.2024

Cafeteria Handwerkskammer Hannover

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	04. Nov	05. Nov	06. Nov	07. Nov	08. Nov
Menü 1	Schnitzel "Wiener Art" an mediterranem Gemüse, knusprigen Kartoffelecken & pikanter Tomatensauce	Deftige Kohlroulade mit Zwiebelsauce, dazu Herbstgemüse & Butterkartoffeln	Oldenburger Grünkohl mit Bregenwurst & Salzkartoffeln	Zartes Rindergulasch mit Apfelrotkohl & gebutterten Schupfnudeln	Nackenbraten vom Schwein mit Rahmwirsing & Wedges
	a1 c 6,30 € (1/2 Portion 4,50 €)	a1 g j 8 6,20 € (1/2 Portion 4,40 €)	a1 j 2 8 6,30 € (1/2 Portion 4,50 €)	a1 j 2 6,50 € (1/2 Portion 4,60 €)	a1 g 8 6,30 € (1/2 Portion 4,50 €)
Menü 2	Hausgemachte Falafel in knusprigem Pita mit Aioli & verschiedenen Blattsalaten	Semmelknödel auf Waldpilzrahm & einem kleinen Salat	Pikantes Kürbis-Gemüseragout auf Butterreis mit Kräuterschmand	Gebackene Blumenkohl-Käsetaler an Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln	Würziger Kohleintopf mit Weißkohl & Kartoffeln, dazu Möhren & Zwiebeln
	a1 g 8  5,50 € (1/2 Portion 3,90 €)	a1 g 8  6,00 € (1/2 Portion 4,20 €)	g 8  5,80 € (1/2 Portion 4,10 €)	a1 g 8  5,60 € (1/2 Portion 4,00 €)	a1  6,10 € (1/2 Portion 4,30 €)
Salat	Vitalsalat - Verschiedene Salate mit Hähnchenspieß, dazu Curry-Dressing	Feldsalat mit Croutons, Preiselbeerdressing & gebratenen Geflügelstreifen	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing	Couscous-Salat mit Granatapfelkerne, Blattpetersilie, Minze & gegrillten Hähnchenspießen	Gemischter Salat mit Knoblauchcroutons, Parmesansplittern & French Dressing
	g 6,30 €	c i j 6,30 €	d 6,20 €	g 6,30 €	a1 g  5,80 €
Dessert	Espressocreme mit dunklen Schokoladenraspeln	Vanillequark mit Mandeln	Griesbrei mit Fruchtsauce	Himbeerquark mit Knuspermüsli	Cheesecake-Creme
	a g 8 1,80 €	g h1 8 1,80 €	g 8 1,80 €	a1 g 8 1,80 €	g 8 1,80 €

AKTIONSWOCHEN 

KOHL IST COOL!



DAS WIRD IHNEN SCHMECKEN


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

 = vegetarisch!



nimm mich mit!

