

Speiseplan vom 18.11. bis 22.11.2024

Cafeteria Handwerkskammer Hannover

	Montag 11. Nov	Dienstag 12. Nov	Mittwoch 13. Nov	Donnerstag 14. Nov	Freitag 15. Nov
Menü 1	Cremiges Seelachs-Frikassee mit Erbsen, Karottengemüse & frischem Dill auf Basmatireis	Deftige Kohlroulade mit Kartoffeln & Zwiebelsoße dazu ein kleiner Salat	Hackbällchen Toskana in pikanter Gemüse-Tomatensauce an Pasta "Mista"	Gebackenes Schweineschnitzel an geschwenktem Gemüse mit Pommes frites & pikanter Sambal Sauce	Geschnetzeltes vom Hofgeflügel mit buntem Gemüse in fruchtiger Currysauce auf gebuttertem Reis
	a1 c d g 8	g 8	a1 c i	a1 c g 8	g 8
	5,50 € (1/2 Portion 3,90 €)	6,40 € (1/2 Portion 4,50 €)	6,10 € (1/2 Portion 4,30 €)	6,30 € (1/2 Portion 4,50 €)	6,30 € (1/2 Portion 4,50 €)
Menü 2	Käsige Gemüsemaultaschen mit Röstzwiebeln, süßem Senf Dip & fruchtigem Salat	Gebackenes Gemüseschnitzel an Kräutersauce mit Reis & einem kleinen Salat	Gefüllte Zucchini auf Tomatensauce dazu Couscous garniert mit Rucola	Farfalle mit Spinat-Käsesauce garniert mit Rucola & gerösteten Mandeln	Goldgelb gebackener Blumenkohl-Käsetaler an grünen Bohnen, Kartoffeln & Sauce Hollandaise
	a1 c g f 8	a1 g 8	a1 g 8	a1 g h1 8	a1 g 8
	5,90 € (1/2 Portion 4,20 €)	4,40 € (1/2 Portion 3,10 €)	5,00 € (1/2 Portion 3,50 €)	5,90 € (1/2 Portion 4,20 €)	6,10 € (1/2 Portion 4,30 €)
Salat	Caesar Salad mit Croutons, Parmesan & Kräuter-Knoblauch-Dressing	Gemischter Salat mit pikanter Ananas, dazu Curry-Dressing	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette	Salat mit Wok-Gemüse, dazu ein Chili-Sweet-Dressing	Gemischter Salat mit gebratenen Champignons & Tomate, dazu Balsamico-Dressing
	g	g	a1	i	j
	5,90 €	5,90 €	5,70 €	5,90 €	5,00 €
Dessert	Knusper Müsli & Joghurt	Panna Cotta mit Fruchtsauce	Vanillequark mit Keks	Süße Grütze mit weißer Schokolade	Milchreis mit Himbeersauce
	a1 g 8	g 8	a1 g 8	11	g 8
	1,80 €	1,80 €	1,80 €	1,80 €	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!

Bitte bestellen Sie Ihr Essen jeweils am Vortag bis um 13.00 Uhr in der Cafeteria!

Auch 1/2 Portionen bei Menü 1 + 2!

= 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

