

Speiseplan vom 24.03. bis 28.03.2025

Cafeteria Handwerkskammer Hannover

	Montag 24. Mrz	Dienstag 25. Mrz	Mittwoch 26. Mrz	Donnerstag 27. Mrz	Freitag 28. Mrz
Menü 1	Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, Räucherlachs & Blattsalat mit Kräuterdressing	Ungarisches Gulasch mit gebutterten Spätzle & Schmand-Topping	Mediterran gebratene Hühnchenbrust auf Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln	Schwedische Köttbullar in Rahmsoße mit Kartoffelpüree & Preiselbeeren	BBQ-Chicken-Wings mit Aioli, Knoblauchcken & Coleslaw
	d g 8	a1 g 8	i	a1 c g i 8	a1 c g i j 8
	6,40 € (1/2 Portion 4,50 €)	6,70 € (1/2 Portion 4,70 €)	6,40 € (1/2 Portion 4,50 €)	6,50 € (1/2 Portion 4,60 €)	6,40 € (1/2 Portion 4,50 €)
Menü 2	Spinat-Lasagne an Tomatensauce & mit Emmentaler überbacken	Kumpir- Gefüllte Backkartoffel mit Käse & Rotkohlsalat, dazu Tomate, Gurke & Crème fraîche	Pizza Margherita mit frischen Tomaten, Oregano & Rucola	Tofu-Bolognese auf Fusilli mit Rucola & Grana Padano	Bunte Gemüse-Kartoffelpfanne mit hausgemachtem Pesto
	a1 c g i 8	g i j 8	a1 g 8	a1 f g k 8	h3
	6,30 € (1/2 Portion 4,50 €)	6,50 € (1/2 Portion 4,60 €)	6,00 € (1/2 Portion 4,20 €)	6,60 € (1/2 Portion 4,70 €)	6,10 € (1/2 Portion 4,30 €)
Salat	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette	Italienischer Rucola-Salat mit Tomate & Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurtdressing	Radicchio-Fenchel-Orangensalat mit Walnüssen & geräucherten Tofuwürfel, dazu Zitronen-Sojajoghurt-Dressing
	a1	g	a1 h	g	f h3
	6,30 €	5,60 €	5,50 €	6,50 €	6,40 €
Dessert	Marinierte Äpfel mit Crumble	Himbeercreme mit frischen Früchten	Quark-Apfel-Dessert mit Walnüssen	Joghurt mit Müsli & Beeren	Zitronenmousse mit weißen Schokoladenraspeln
	a1	a1 g 8	g h3 8	g 8	a1 g 8
	1,90 €	1,90 €	1,90 €	1,90 €	1,90 €

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

