

Speiseplan vom 31.03. bis 04.04.2025

Cafeteria Handwerkskammer Hannover

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	24. Mrz	25. Mrz	26. Mrz	27. Mrz	28. Mrz
Menü 1	Gebratenes Seehechtfilet mit Pommes, Dillsauce & hausgemachtem Gurkensalat	Döner-Kebab vom Hähnchen mit Pommes frites, dazu Krautsalat & hausgemachte Sauce	Cremiges Paprika-Rahm-Hähnchen an gebutterten Kartoffeln & frischen Kräutern	Hähnchenschnitzel in Cornflakes-Panade auf Tagliatelle & Ratatouille-Gemüse	Saftiger Schweinebraten aus dem Rohr mit buntem Gemüse & Schupfnudeln
	a1 d g 8	a1 g i j 8	a1 g i 8	a1 c g i 8	a1 c g i 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	Pasta mit Rote-Beete-Pesto, Schafskäse & Rucola	Gefüllte Pfannkuchen mit Lauch & Champignon à la Crème, dazu ein kleiner Salat	Antipasti-Gemüse auf gebratenem Reis, Bärlauchpesto & gehobeltem Grana Padano	Spinat-Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Ricotta & Kräuter-Käse-Rahm	Cremiges Frühlingfrikassee mit Bärlauch & Langkornreis
	a1 c g i 8	a1 c g i 8	a1 g h i	a1 c g i 8	a1 g i j 8
	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	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing	Vitalsalat - Verschiedene Salate mit Hähnchenspieß, dazu Curry-Dressing	Salatteller mit Käsestreifen & Joghurtsauce	Salatteller mit Honigmelone, Schwarzwälder Schinken & American-Dressing	Salatteller mit Rohkost & gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce
	d	g	g	g	c g
	6,30 €	5,60 €	5,50 €	6,50 €	6,40 €
Dessert	Geschmorte Beeren mit Vanille Crumble	Cappuccino-Creme mit Schokostückchen	Buttermilchdessert "Birne"	Marinierte Ananas mit frischer Minze	Vanille-Quark mit Keks-Crunch
	a1	a1 g i	g 8	-	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!

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!

= vegetarisch!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

