

Speiseplan vom 27.10. bis 31.10.2025

Cafeteria Handwerkskammer Hannover

	Montag 27. Okt	Dienstag 28. Okt	Mittwoch 29. Okt	Donnerstag 30. Okt	Freitag 31. Okt
Menü 1	Fischnuggets mit Kartoffelsalat, Sauce Tartar & Babyspinat	Gebratene Hähnchenbrust vom Hofgeflügel in Champignonrahm & Wildreis	Gebackene Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt, dazu Kräuterreis & eine pikante Balkansauce	Gratinierte Makkaroni- Lasagne mit Mozzarella, Gorgonzola Creme & geschmorten Tomaten	Geschlossen - Reformationstag
	a1 c d g i 8 6,70 € (1/2 Portion 4,70 €)	a1 g i 8 6,80 € (1/2 Portion 4,80 €)	a1 g i 8 5,90 € (1/2 Portion 4,20 €)	a1 c g i 6,90 € (1/2 Portion 4,90 €)	
Menü 2	Gebackene Champignons mit Aioli, Kräuterkartoffeln & kleinem Salat	Gebackener Camembert an Preiselbeeren mit frischem Baguette & einem Salat	Tagliatelle an hausgemachtem Pesto Genovese mit Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen & Rucola	Überbackene Pfannkuchen, gefüllt mit Champignons & Lauch	Geschlossen - Reformationstag
	a1 c g i 8  5,60 € (1/2 Portion 4,00 €)	a1 c g 8  7,30 € (1/2 Portion 5,20 €)	a1 c g 8  5,30 € (1/2 Portion 3,80 €)	a1 c g i j  6,50 € (1/2 Portion 4,60 €)	
Salat	Gemischter Salat mit Fleischbällchen & Cocktailsauce	Frischer spanischer Salat mit Thunfisch, Zwiebeln & "Italien-Dressing"	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven, Peperoni & Joghurt- Dressing	Caesar Salad mit Croutons, Parmesan & Kräuter- Knoblauch-Dressing	Geschlossen - Reformationstag
	g 6,30 €	d 6,40 €	g  5,60 €	g  6,20 €	
Dessert	Pflaumenkompott mit gerösteten Mandeln	Himbeercreme mit frischen Früchten	Blaubeergrütze & Schokozigarre	Mousse au Chocolat	Geschlossen - Reformationstag
	a1 h1 1,90 €	g 8 1,90 €	- 1,90 €	g 8 1,90 €	

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!

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!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region