

Speiseplan vom 15.12. bis 19.12.2025

Cafeteria Handwerkskammer Hannover

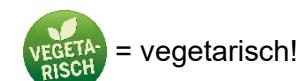
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	AKTIONSWOCHEN
	15. Dez	16. Dez	17. Dez	18. Dez	19. Dez	ESSKLASSE
Menü 1	Gebackene Fisch-Nuggets in cremiger Dill-Meerrettichsauce mit gebutterten Wurzeln & Salzkartoffeln a1 c g 8 6,10 € (1/2 Portion 4,30 €)	Wildgulasch mit Preiselbeeren, dazu Rosenkohl & Kartoffelkroketten a1 c g i j 6,80 € (1/2 Portion 4,80 €)	Schweinebraten mit Backpflaumen gefüllt, dazu Rahmsauerkraut & Spätzle a1 g i j 6,40 € (1/2 Portion 4,50 €)	Oldenburger Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst, Senf & Salzkartoffeln a i j 2 3 7 6,20 € (1/2 Portion 4,40 €)	Entenkeule auf Orangensauce mit Apfelsrotkohl & Kartoffelklöße mit Semmelschmelz a1 i j 7,00 € (1/2 Portion 4,90 €)	
Menü 2	Gratinierter Blumenkohl mit Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln, dazu frisch gehackter Schnittlauch a1 g 8 6,00 € (1/2 Portion 4,20 €)	Frischer Back-Camembert mit Salat & Preiselbeeren a1 c g 6,70 € (1/2 Portion 4,70 €)	Rühreier mit Kartoffeln & Rahmspinat c g 6,10 € (1/2 Portion 4,30 €)	Vegetarische Kohlroulade mit Kümmelsauce & Kartoffeln a1 c f i 5,90 € (1/2 Portion 4,20 €)	Nudel-Pilz-Auflauf mit frischem Tomatensalat a1 c g i 6,10 € (1/2 Portion 4,30 €)	
Salat	Tomaten-Brotsalat mit roten Zwiebeln & Schnittlauch in hellem Balsamico-Dressing, dazu gebackener Fetakäse a1 c g 6,00 €	Salatteller mit Rohkost & gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce c g 4,90 €	Salat mit gebackenem Gemüse & Kräuter-Joghurt- Sauce a1 g 5,90 €	Vitalsalat - Verschiedene Salate mit Hähnchenspieß, dazu Curry-Dressing g 6,30 €	Salatteller mit Käsestreifen & Joghurtsauce g 5,70 €	
Dessert	Mariniertes Obst mit Crumble a1 1,90 €	Vanillepudding g 1,90 €	Joghurt mit Fruchthaube g 1,90 €	Zitronencreme g 1,90 €	Weißes Mousse mit Topping a1 c g 1,90 €	

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärtzt, 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 übermassigem Verzehr abführend wirken

Die Angaben über die Inhaltstoffe 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