

Speiseplan vom 30.03. bis 03.04.2026

Cafeteria Handwerkskammer Hannover

	Montag 30. Mrz	Dienstag 31. Mrz	Mittwoch 01. Apr	Donnerstag 02. Apr	Freitag 03. Apr
Menü 1	Seelachsfilet in Dillsauce mit Erbsen, Karottengemüse & Kartoffeln	Deftiger Hackfleisch-Gemüseauflauf mit Kartoffeln, dazu ein kleiner Salat	Hackbällchen Toskana in pikanter Gemüse-Tomatensauce an Pasta "Mista"	Gebackenes Schweineschnitzel an geschwenktem Gemüse mit Pommes frites & pikanter Sambal Sauce	Karfreitag
	a1 c d g 8 6,80 € (1/2 Portion 4,80 €)	a1 c g i j 8 5,80 € (1/2 Portion 4,10 €)	a1 c i 6,50 € (1/2 Portion 4,60 €)	a1 c g 8 7,00 € (1/2 Portion 4,90 €)	
Menü 2	Käsige Gemüsemaultaschen mit Röstzwiebeln & Bergkäsesauce, dazu ein Salat	Thailändisches Gemüsecurry mit Sprossen & Duftreis	Gefüllte Zucchini auf Tomatensauce dazu Couscous garniert mit Rucola	Farfalle mit Spinat-Käsesauce garniert mit Rucola & gerösteten Mandeln	Karfreitag
	a1 c g f 8 6,20 € (1/2 Portion 4,40 €)	a1 c g 8 5,40 € (1/2 Portion 3,80 €)	a1 g 8 6,50 € (1/2 Portion 4,60 €)	a1 g h1 8 5,00 € (1/2 Portion 3,50 €)	
Salat	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing	Salatteller mit Rohkost & gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce	Salat mit gebackenem Gemüse & Kräuter-Joghurt-Sauce	Vitalsalat - Verschiedene Salate mit Hähnchenspieß, dazu Curry-Dressing	Karfreitag
	d 6,50 €	c g 5,20 €	a1 g 6,10 €	g 6,30 €	
Dessert	Bananenquark mit Caramel	Panna Cotta mit Fruchtsauce	Quarkspeise mit Früchten	Süße Grütze mit weißer Schokolade	Karfreitag
	a1 g 8 1,90 €	a1 g 8 1,90 €	a1 g 8 1,90 €	a1 g 8 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