

Speiseplan vom 11.05. bis 15.05.2026

Cafeteria Handwerkskammer Hannover

	Montag 11. Mai	Dienstag 12. Mai	Mittwoch 13. Mai	Donnerstag 14. Mai	Freitag 15. Mai
Menü 1	Fischfilet im Knuspermantel mit gebackenen Kartoffelecken & Remouladensauce, dazu Blattsalate mit Hausdressing a1 c d g j 7,30 € (1/2 Portion 5,20 €)	Geschnetzeltes vom Rind mit gebutterten Spätzle & Schmand-Topping, dazu ein kleiner Salat mit Kräuterdressing a1 g 8 6,50 € (1/2 Portion 4,60 €)	Mediterran gebratene Hühnchenbrust auf Frühlingsgemüse & Rosmarinkartoffeln i 6,70 € (1/2 Portion 4,70 €)	Christi Himmelfahrt	Brückentag - Geschlossen
Menü 2	Chili sin Carne mit Bohnen & Mais, dazu Thymianreis & Crème fraîche g i j 5,80 € (1/2 Portion 4,10 €)	Gemüsegulasch in Kräutersauce, Tomatenreis & einem kleinen Salat g i j 8 5,40 € (1/2 Portion 3,80 €)	Gebackener Feta-Käse auf hausgemachtem, knackigen Tomaten-Paprika-Salat & Rucola g i j 6,30 € (1/2 Portion 4,50 €)	Christi Himmelfahrt	Brückentag - Geschlossen
Salat	Waldorfsalat mit Knollensellerie, Schmand, Apfel & Walnüssen g h1 i 5,60 €	Gemischter Salat mit pikanter Ananas, dazu Curry-Dressing g 5,20 €	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette a1 6,50 €	Christi Himmelfahrt	Brückentag - Geschlossen
Dessert	Beerenkompott mit Vanille Crumble a1 1,90 €	Cappuccino-Creme mit Schokostückchen a1 g i 1,90 €	Panna Cotta mit Himbeersauce g 8 1,90 €	Christi Himmelfahrt	Brückentag - Geschlossen

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!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

