








Speiseplan vom 25.05. bis 29.05.2026

Cafeteria Handwerkskammer Hannover

	Montag 25. Mai	Dienstag 26. Mai	Mittwoch 27. Mai	Donnerstag 28. Mai	Freitag 29. Mai
Menü 1	Pfingstmontag	Vietnamesisches Welsfilet in Mango-Thai-Vinaigrette, Duftreis & Wildkräutersalat	Döner-Teller vom Hähnchen mit Pommes frites, dazu Krautsalat & hausgemachte Sauce	Hausgemachte Lasagne (Rindfleisch) mit fruchtiger Tomatensauce	Hähnchenschnitzel in Cornflakes-Panade auf Tagliatelle & Ratatouille-Gemüse
		cf g i j k 8 6,70 € (1/2 Portion 4,70 €)	a1 g i j 8 7,10 € (1/2 Portion 5,00 €)	a1 c g i 6,50 € (1/2 Portion 4,60 €)	a1 c g i 8 7,10 € (1/2 Portion 5,00 €)
Menü 2	Pfingstmontag	Gebratene Thai-Nudeln mit Gemüse in einer Curry-Kokos-Sauce	Antipasti-Gemüse auf gebratenem Reis, Bärlauch-Pesto & gehobeltem Grana Padano	Schwäbische Spinat-Maultaschen mit knackigem Gemüse in Rahm	Cremiges Gemüsekassole mit Bärlauch & Langkornreis
		a1 c f g i k 8  5,60 € (1/2 Portion 4,00 €)	a1 g h i  6,20 € (1/2 Portion 4,40 €)	a1 c g  6,20 € (1/2 Portion 4,40 €)	a1 g i j 8  5,50 € (1/2 Portion 3,90 €)
Salat	Pfingstmontag	Orientalischer Couscous-Salat mit Kokos-Curry & bunten Wurzeln	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurtdressing	Gemischter Salat mit Knoblauchcroutons, Parmesansplittern & French Dressing
		a1 f g i k 8  5,50 €	a1 h 6,50 €	g  5,60 €	a1 g  5,60 €
Dessert	Pfingstmontag	Karamellisierte Ananas mit Schokosauce	Mandarinentopfen mit Keksbruch & frischer Minze	Cheesecake-Creme	Cremiger Vanillepudding mit geraspelten Schokospittlern
		g 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

