

# Speiseplan vom 21.09. bis 25.09.2026

Cafeteria Handwerkskammer Hannover

|         | Montag<br>21. Sep                                                                                                           | Dienstag<br>22. Sep                                                                                                        | Mittwoch<br>23. Sep                                                                                                       | Donnerstag<br>24. Sep                                                                                                      | Freitag<br>25. Sep                                                                                                        |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menü 1  | Fischnuggets mit<br>Kartoffelsalat, dazu Sauce<br>Tartar & Babyspinat                                                       | Saftiges Schweinegulasch<br>mit Paprikastreifen &<br>Kräuterspätzle                                                        | Gebratene Freiland-<br>Hähnchenbrust in<br>Champignonrahm mit<br>Brokkoli & Wildreis                                      | 6 Nürnberger<br>Rostbratwürstchen auf<br>Spitzkohlgemüse, dazu<br>Kartoffelstampf mit<br>Röstzwiebeln                      | Cordon bleu vom<br>Schweinerücken, mit<br>Bratenjus, Erbsen &<br>Möhrengemüse, dazu<br>Kartoffelkroketten                 |
|         | a1 c d g i 8<br>6,50 € (1/2 Portion 4,60 €)                                                                                 | a1 c g i<br>6,70 € (1/2 Portion 4,70 €)                                                                                    | g<br>6,70 € (1/2 Portion 4,70 €)                                                                                          | a1 g 3 5<br>6,50 € (1/2 Portion 4,60 €)                                                                                    | a1 c g i<br>6,70 € (1/2 Portion 4,70 €)                                                                                   |
| Menü 2  | Gebackene Champignons<br>mit Aioli, Kräuterbaguette &<br>kleinem Salat                                                      | Gebackener Camembert an<br>Preiselbeeren mit frischem<br>Baguette & einem Salat                                            | Tagliatelle an<br>Hausgemachtem Pesto<br>Genovese mit<br>Kirschtomaten, gerösteten<br>Sonnenblumenkernen &<br>Rucola      | Riesen Ofenkartoffel mit<br>Kräuterquark, buntem Salat<br>& Kräuterdressing                                                | Gemüsestrudel auf<br>Rahmchampignons                                                                                      |
|         | a1 c g i 8 <br>6,50 € (1/2 Portion 4,60 €) | a1 c g 8 <br>6,50 € (1/2 Portion 4,60 €) | a1 c g <br>6,30 € (1/2 Portion 4,50 €) | c g i j <br>6,30 € (1/2 Portion 4,50 €) | a1 g k <br>6,50 € (1/2 Portion 4,60 €) |
| Salat   | Knackige Blattsalate mit<br>Thunfisch, roten<br>Zwiebelringen & Italien-<br>Dressing                                        | Salatteller mit Rohkost &<br>gekochtem Ei, dazu<br>Cocktailsauce                                                           | Salat mit gebackenem<br>Gemüse & Kräuter-Joghurt-<br>Sauce                                                                | Vitalsalat - Verschiedene<br>Salate mit Hähnchenspieß,<br>dazu Curry-Dressing                                              | Salatteller mit Käsestreifen<br>& Joghurtsauce                                                                            |
|         | d<br>6,50 €                                                                                                                 | c g <br>6,00 €                         | a1 g <br>6,50 €                      | g<br>6,50 €                                                                                                                | g <br>6,30 €                         |
| Dessert | Rote Grütze mit<br>Vanillesauce                                                                                             | Waldmeistergelee mit<br>Vanillesauce & Splittern                                                                           | Niederländisches Dubbel<br>Vla mit Vanille & Schokolade                                                                   | Bayrische Creme mit<br>Himbeersauce & frischer<br>Minze                                                                    | Cremiger Joghurt mit<br>gerösteten Mandeln & Honig                                                                        |
|         | g 8<br>1,90 €                                                                                                               | a1 g 8<br>1,90 €                                                                                                           | a1 g 8<br>1,90 €                                                                                                          | a1 g 8<br>1,90 €                                                                                                           | a1 g h1 8<br>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