

Speiseplan vom 05.10. bis 09.10.2026

Cafeteria Handwerkskammer Hannover

	Montag 05. Okt	Dienstag 06. Okt	Mittwoch 07. Okt	Donnerstag 08. Okt	Freitag 09. Okt
Menü 1	Saftiges Backfischfilet mit hausgemachter Remouladensauce, Beilagensalat & Röstkartoffeln	Frikassee vom Hofgeflügel an gebuttertem Wildreis mit Champignons & frischen Kräutern	Kräftiges Kesselgulasch vom Schwein mit Paprikastreifen & Kräuterspätzle	Schnitzel "Wiener Art" mit Kaisergemüse, dazu Kroketten & Tomaten-Hollandaise	Bandnudeln an weißer Bolognese mit geriebenem Parmesan & frischer Rauke
	a1 c d g i 8 6,70 € (1/2 Portion 4,70 €)	a1 g i 8 6,50 € (1/2 Portion 4,60 €)	a1 c i j 6,50 € (1/2 Portion 4,60 €)	a1 c g i 8 6,70 € (1/2 Portion 4,70 €)	a1 c g i 8 6,50 € (1/2 Portion 4,60 €)
Menü 2	Gratinierter Röst-Ecken mit Obatzter, Gouda, Kräuterdip & Rohkost-Sticks	Orientalisches Kichererbsen-Gemüsecurry mit Kokos & Koriander, dazu Jasminreis	Gnocchi mit gebratenem Gemüse in Basilikumpesto	Grüne Tortellini mit Frischkäsefüllung in Tomaten-Basilikum-Sauce & einem kleinen Beilagensalat	Mediterraner Tellerrösti mit Zucchini-Champignon-Ragout & Mozzarella überbacken, dazu ein kleiner Salat
	c g i j 8 6,70 € (1/2 Portion 4,70 €)	a1 i k 6,00 € (1/2 Portion 4,20 €)	a1 c g 8 6,00 € (1/2 Portion 4,20 €)	a1 g i 8 6,50 € (1/2 Portion 4,60 €)	a1 c g i 8 6,50 € (1/2 Portion 4,60 €)
Salat	Waldorfsalat mit Knollensellerie, Schmand, Apfel & Walnüssen	Gemischter Salat mit pikanter Ananas, dazu Curry-Dressing	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette	Salat mit Wok-Gemüse, dazu ein Chili-Sweet-Dressing	Gemischter Salat mit gebratenen Champignons & Tomate, dazu Balsamico-Dressing
	g h1 i 6,30 €	g 5,70 €	a1 6,50 €	i 6,30 €	j 6,50 €
Dessert	Beerenkompott mit Vanille Crumble	Cappuccino-Creme mit Schokostückchen	Panna Cotta mit Himbeersauce	Marinierte Ananas mit frischer Minze	Vanille-Quark mit Keks-Crunch
	a1 1,90 €	a1 g i 1,90 €	g 8 1,90 €	- 1,90 €	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