









# Speiseplan vom 15.08. bis 19.08.2022

Cafeteria Handwerkskammer Hannover

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	15. Aug	16. Aug	17. Aug	18. Aug	19. Aug
Menü 1	Spaghetti Bolognese (Rindfleisch)	Fruchtiges Putencurry mit buntem Gemüse & Mandelreis	Gebackenes Schollenfilet mit Remouladensauce & hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat	Schnitzel vom Schweinerücken mit Champignonsauce & Pommes frites	Seehechtfilet mit Sacu-Sauce, Blattspinat & Gemüsereis
	a i c 5,20 € (3,70 €*)	a c i 5,80 € (4,10 €*)	a c g d 5,80 € (4,10 €*)	a c g i j 5,40 € (3,80 €*)	a d g i 5,50 € (3,90 €*)
Menü 2	Warmer Milchreis mit Zimt-Zucker & einem leckeren Früchtekompott	Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Blumenkohl-Brokkoli-Kartoffelgratin	Gratinierte Kürbisrösti mit Kirschtomaten, Schalotten & pikanter Currysauce	Gebratene Thai-Nudeln mit Gemüse in einer Curry-Kokos-Sauce
	g  4,40 € (3,10 €*)	a c  4,60 € (3,30 €*)	a i c  4,90 € (3,50 €*)	a c g i j  4,40 € (3,10 €*)	a i c  5,60 € (4,00 €*)
Salat	Frischer Salat mit Thunfisch, Zwiebeln & "Italien-Dressing"	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurt-Dressing	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute & Sonnenblumenkernen	Italienischer Rucola-Salat mit Tomate & Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing	Caesar Salat mit Croutons, Parmesan & Kräuter-Knoblauch-Dressing
	d 5,30 €	g  4,90 €	a h 5,50 €	g  4,90 €	g  5,20 €
Dessert	Aprikosenquark	Beerengrütze mit Vanillesauce	Grießpudding mit Fruchtsauce	Apfelkompott mit Zimt & Rosinen	Schokopudding
	g 1,20 €	g 1,50 €	a g 1,80 €	l 1,20 €	g 1,30 €

## 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 = geschwärtzt, 7 = Phosphat, 8 = Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = mit Natriumpökelsalz, 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

