









# Speiseplan vom 22.08. bis 26.08.2022

Cafeteria Handwerkskammer Hannover

	Montag 22. Aug	Dienstag 23. Aug	Mittwoch 24. Aug	Donnerstag 25. Aug	Freitag 26. Aug
<b>Menü 1</b>	Pfannen-Gyros vom Truthahn mit Zwiebeln, Krautsalat, dazu Tomatenreis & Tsatsiki gij 5,80 € (4,10 €*)	Ofenfrischer Schweinebraten mit Rosenkohl & Butterkartoffeln afgij 237 5,80 € (4,10 €*)	Backfischfilet mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat & frischer Remouladensauce acgd 5,60 € (4,00 €*)	Königsberger Klopse mit Kapernsauce & Salzkartoffeln, dazu ein Rote-Beete-Salat 11acgi 5,70 € (4,00 €*)	Putengulasch "Züricher Art" frisch aus dem Kessel mit Champignons & Spätzle acgij 5,60 € (4,00 €*)
<b>Menü 2</b>	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln & einem kleinen gemischten Salat acg  5,60 € (4,00 €*)	Bunte Reispfanne mit mediterranem Gemüse & Fetawürfeln ag  5,20 € (3,70 €*)	Frisch überbackene Rösti mit Tomate & Mozzarella, dazu Paprikagemüse acg  4,60 € (3,30 €*)	Überbackene Spinat-Gnocchi mit geschmolzenen Tomaten ag  4,90 € (3,50 €*)	Knusprig gebackene Zucchini-Puffer auf Pilzragout, dazu ein kleiner bunter Salat ijg  5,10 € (3,60 €*)
<b>Salat</b>	Salat mit Fleischbällchen & Cocktailsauce g 5,30 €	Gemischter Salat mit gebratenen Champignons & Tomate, dazu Balsamico-Dressing j  4,90 €	Gemischter Salat mit Wok-Gemüse & einem Chili-Sweet-Dressing i  4,90 €	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust, dazu Kräutervinaigrette a 5,50 €	Salat mit pikanter Ananas & einem würzigen Curry-Dressing g  4,90 €
<b>Dessert</b>	Limetten-Joghurt-Mousse g 1,20 €	Vanillepudding mit Minze g 1,20 €	Himbeer-Götterspeise mit Vanillesauce g 1,10 €	Birnen-Buttermilch-Dessert g 1,20 €	Schoko-Mousse mit Kirschen ag 1,60 €

**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**

