

# Speisenplan Arbeitsagentur Hannover

Besuchen Sie uns auch im Internet: [www.hanse-catering.net](http://www.hanse-catering.net) !  
Telefon: 0511 - 569 59 326



Kalenderwoche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>42</b>	15.10.2018	16.10.2018	17.10.2018	18.10.2018	19.10.2018
<b>Aus unserer Suppenstation</b> klein: 1,20€ groß: 3,00€	Rote Beete-Suppe a,g,i <i>Vegetarisch FIT!</i>	Karottrn-Ingwer-Creme a,g,i <i>Vegetarisch FIT!</i>	Kartoffel-Thymian-Suppe mit Rucola a,g,i	Hochzeitssuppe a,g,i	Tagessuppe
<b>Pasta totale</b>	Schweinefilet auf einer Kürbis-Gnocchi- Pfanne a,c,g,i	Ricotta-Spinat-Tortellini mit Kürbisgemüse und Basilikum-Pesto a,c,g,h,i <i>Vegetarisch FIT!</i>	Lasagne Bolognese a,c,g,i	Rotbarschfilet im Backteig mit Tomatensoße, Tagliatelle und Salat a,c,d,g,i,j	/
	6,50 €	4,50 €	4,50 €	6,50 €	
<b>Gesund &amp; fit</b>	Kartoffel-Lauchgratin a,g,i <i>Vegetarisch FIT!</i>	Putensteak mit Rahmsoße, Gemüse und Kartoffeln a,g,i	Vegtarischer Bohnen-Kartoffel-Eintopf mit Bauernbaguette a,g,i <i>Vegetarisch FIT!</i>	Buntes Gemüsecurry mit hausgemachtem Mangochutney an Basmatireis a,g,h,i <i>Vegetarisch FIT!</i>	Gemüseschnitzel mit Kräutersoße und Kartoffelpüree a,g,i <i>Vegetarisch FIT!</i>
	4,50 €	4,50 €	4,50 €	4,50 €	4,50 €
<b>Regional Saisonal International</b>	Hackbällchen „Toscana“ mit mediterraner Gemüsesoße und Reis a,c,g,i	Spare Ribs mit BBQ-Soße, Ofenkartoffel und Cole Slow a,g,i	Rindergulasch "Züricher Art" mit Champignons und Tellerrösti	Putengyros mit Krautsalat, Zaziki und Fladenbrot 1,8 a,g,i	Currywurst mit Pommes frites und einem kleinen Salat a,c,g,i 2,3,7,8
	4,50 €	6,50 €	6,50 €	4,50 €	4,50 €
<b>Donnerstag-Aktion</b>					
<b>Salatbuffet</b> Je 100g 1,00€	<b>Großes saisonales Salatbuffet oder Salatteller</b>				
<b>Dessert</b> 1,10 €	Erdbeerquark g	Schoko-Kirsch-Pudding g	Kokoscreme g	Rote Grütze mit Vanillesoße g	Tagesdessert

Bitte beachten Sie unser Ampelfarben: **Grün**= geringer Gehalt von Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz; **Gelb**= Ballaststoffe, wertvolles Eiweiß, wenig Zucker, sinnvolle Zusammensetzung der Fette; **Rot**= wenig Ballaststoffe, viel Zucker und Fette

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Süßungsmittel

6 geschwefelt 7 Phosphat 8 Nitritpökelsalz 9 Nitrat 10 geschwärzt 11 gewachst 12 Phenylal 13 kann Spuren von Alkohol enthalten 15 unter Schutzatmosphäre verpackt \*kann Spuren von Alkohol enthalten

a Glutenhaltig, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid, m Lupinen, n Weichtiere

Da wir frisch kochen, kann eine Kreuzkontaminierung IMMER möglich sein. Bei Allergien, die durch Lebensmittel entstehen können, sagen Sie uns bitte Bescheid, so dass wir Sie beraten können.

!!! Trotz einer sorgfältigen Kalkulation der Gerichte kann es vorkommen, dass ein Essen sehr schnell vergriffen ist. Wir bitten um Ihr Verständnis !!!

**Aktuelle Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.**

Normale Beilagenportion: 2,50€, Beilagen als ganze Portion 3,70€, Verpackung für "Außer Haus" = 0,20€

Nachschlag: Menü I & II 1,20€, Menü III 1,50€