

# 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>30</b>	23.07.2018	24.07.2018	25.07.2018	26.07.2018	27.07.2018
<b>Aus unserer Suppenstation</b> klein: 1,20€ groß: 3,00€	Lauchcreme (a,g,i) <small>Vegetarisch PFF</small>	Linsen-Kokossuppe (a,g,i) <small>Vegetarisch PFF</small>	Kartoffelsuppe a,g) <small>Vegetarisch PFF</small>	Karotten-Orangensuppe (a,g,i) <small>Vegetarisch PFF</small>	Tagesuppe
<b>Pasta totale</b>	Pennenudeln mit Bolognese und gehobeltem Käse ((a,c,g,i)	Mexikanisches Putengeschnezeltes mit Bohnen, Mais und Paprika auf Spätzle (a,g,i)	Gemüse Eintopf mit Muschelnudeln und Mettenden (a,g,i)	Frische Frikadelle an Chilikoherabi und Röstkartoffeln (a,g,i)	Mit Hackfleisch gefüllte Paprika an zweierlei Reis mit Tomatensauce (a,c,g,i)
	4,50 €	4,50 €	4,50 €	4,50 €	4,50 €
<b>Gesund &amp; fit</b>	Orientalische Bulgurpfanne mit Gemüse und Minzdip (a,g,i) <small>Vegetarisch PFF</small>	Garnelenspieße auf Spitzkohl dazu Dillkartoffeln (a,g,i)	Polentaeccken an mediterranen Zucchini mit Tomatensauce (a,g,i) <small>Vegetarisch PFF</small>	Gemüsefrüchtecurry auf einem Tellerrösti (a,g,i) <small>Vegetarisch PFF</small>	Zwiebel-Sahnespätzle mit einem kleinen Salat (a,g,i) <small>Vegetarisch PFF</small>
	4,50 €	6,50 €	4,50 €	4,50 €	4,50 €
<b>Regional Saisonal International</b>	In Salbeijus gegarte Hähchenbrust auf Gemüseschupfnudeln (a,c,g,i)	Milchreis mit warmen Zimtkirschen ((a,g,i) <small>Vegetarisch PFF</small>	Schweineschnitzel mit Sommergemüse, Buttersauce und Krokette (a,c,g,i)	Putensteak an Zucchini mit Tomatenreis (a,c,g,i)	/
	6,50 €	4,50 €	6,50 €	6,50 €	
<b>Salatbuffet</b> Je 100g 1,00€	<b>Großes saisonales Salatbuffet oder Salatteller</b>				
<b>Dessert 1,10 €</b>	Papayaquark (g)	Schokowaffeln frisch vom Waffleisen (a,g)	Mango-Buttermilchcreme (g)	Gelbe Grütze (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 Kreuzkontamination 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€