

Speisenplan Arbeitsagentur Hannover

Besuchen Sie uns auch im Internet: www.hanse-catering.net !

Telefon: 0511 - 569 59 326



| Kalenderwoche | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|--|---|---|
| kw 4 | 21.01.2019 | 22.01.2019 | 23.01.2019 | 24.01.2019 | 25.01.2019 |
| Aus unserer Suppenstation klein: 1,20€ groß: 3,00€ | Zwiebelsuppe a,i | Möhren-Orangen-Suppe mit Croutons a,g,i Vegetarisch FIT! | Tomatencreme g,i Vegetarisch FIT! | Kartoffelsuppe a,g,i Vegetarisch FIT! | Tagessuppe |
| Pasta totale | Vegetarische Maultaschen auf dem Gemüsebeet mit Kräuterrahm a,c,g,i Vegetarisch FIT! | Pilzpasta mit gehobelem Käse a,g,i Vegetarisch FIT! | Zwei Garnelenspieße auf Tomatenpestospaghetti d,g,i | Gnocchi mit Lauchzwiebeln und Tomatenrahm a,c,g,i Vegetarisch FIT! | / |
| | 4,50 € | 4,50 € | 6,50 € | 4,50 € | |
| Gesund & fit | Truthahnsteaks mit Tomate und Feta überbacken dazu Erbsen und Reis a,g,i | Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Gurke, Champignons auf Rösti a,g,i,5 | Bulgur mit im Ofen gegartem Gemüse und Joghurtsoße a,g,i Vegetarisch FIT! | Holländisches Matjesfilet mit Zwiebeln und Bratkartoffeln d | Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Salat |
| | 6,50 € | 6,50 € | 4,50 € | 6,50 € | 4,50 € |
| Regional Saisonal International | Cevapcici mit Tomatensoße, Reis und Krautsalat a,g,i,2,5 | Putengeschnitzeltes in Curryrahm dazu Erbsen-Möhren-Gemüse und Reis a,g,i | Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Roter Beete und Salzkartoffeln a,c,g,i,5 | Putengyros mit Krautsalat, Zaziki und Pommes frites g,i,2,5 | Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm dazu Erbsen und Kroketten |
| | 4,50 € | 4,50 € | 4,50 € | 4,50 € | 6,50 € |
| Donnerstag Spezial | | | | | |
| Salatbuffet Je 100g 1,00€ | Großes saisonales Salatbuffet oder Salatteller | | | | |
| Dessert 1,10 € | Vanillejoghurt g | Zitronencreme g | Karamellpudding g | Schwedische Apfelspeise 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€