

Speisenplan Arbeitsagentur Hannover

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

Telefon: 0511 - 569 59 326



Kalenderwoche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
17	23.04.2018	24.04.2018	25.04.2018	26.04.2018	27.04.2018
Aus unserer Suppenstation klein: 1,20€ groß: 3,00€	Orangen- Tomatensuppe <i>Vegetarisch FIT!</i>	Kressecreme <i>Vegetarisch FIT!</i>	Blumenkohl Dubbery mit Schinkenstreifen (7,8,g)	Asiatische Currysuppe <i>Vegetarisch FIT!</i>	Tagessuppe
Pasta totale	Pennenudeln mit Bolognese (a,c)	Schwäbische Spätzle mit Gemüsestroh in Tomatenrahm <i>Vegetarisch FIT!</i>	Couscouspfanne <i>Vegetarisch FIT!</i>	Zwergwels in Käse- Kräuterhülle auf Tomatenspaghetti (a,c,d,g)	Frisch vom Eisen Crepes wahlweise mit Teriyaki- Putengeschnezeltem, Gemüsestreifen oder Tomate-Mozzarella mit Basilikumschmand 4,90€
	4,50 €	4,50 €	4,50 €	6,50 €	
Gesund & fit	Mit Frischkäse und Brokkoli gefüllte Kartoffeltasche an Blattsalat mit Himbeervinaigrette und Sauerrahm (c,e,g) <i>Vegetarisch FIT!</i>	Hähnchenbrust im Speckmantel an Parmesan- Kartoffelstampf und Ratatouille (7,8,g)	Quinoa Burger mit hausgemachtem Ananaschutney serviert mit Coleslow und Pommes frites (g) <i>Vegetarisch FIT!</i>	Mediterrane Gnocchipfanne mit Paprika, Zucchini und Zwiebeln (a,c,g) <i>Vegetarisch FIT!</i>	
	4,50 €	6,50 €	6,50 €	4,50 €	
Regional Saisonal International	Spanferkelrollbraten mit Blumenkohl, Malzjus und Kartoffeln	Leberkäse mit Erbsen- und Möhrengemüse und Salzkartoffeln (2,3,7,8)	Putengyros mit hausgemachtem Krautsalat, Pommes frites und Zaziki (g)	Süßkartoffeleintopf mit Kräuterbaguette und Geflügelwürstchen	
	6,50 €	4,50 €	4,50 €	4,50 €	
Salatbuffet Je 100g 1,00€	Großes saisonales Salatbuffet oder Salatteller				
Dessert 1,10 €	Kirschjogurt (g)	Wassermelonensalat	Bayrisch Crème mit Erdbeersauce (g)	Frische Waffeln (a,c,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€

