

SPEISENPLAN AGENTUR FÜR ARBEIT HANNOVER

BESUCHEN SIE UNS AUCH IM INTERNET: WWW.HANSE-CATERING.NET!
TELEFON: 0511-919 1801



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 08	19.02.2018	20.02.2018	21.02.2018	22.02.2018	23.02.2018
	Unsere Öffnungszeiten: Montag – Donnerstag von 07.00 Uhr – 15.00 Uhr (Essensausgabe 11.30 Uhr – 14.00 Uhr) Freitag 07.00 Uhr – 14.00 Uhr (Essensausgabe 11.30 Uhr – 13.30 Uhr)				
Von unserer Suppenstation klein: 1,20 € groß: 3,00 €	Brokkolicreme mit Mandeln a,g Vegetarisch FIT!	Curry-Hühner-Suppe mit Ananas a,g,i	Zwiebelsuppe mit Parmesancroutons Vegetarisch FIT!	Erdnusscreme mit Sauerrahm a,e,g,i Vegetarisch FIT!	Tagessuppe
Essen I 4,50 €	Rinderchili mit Baguette a,g,l	Truthahnsteak in Currysauce auf Gemüsereis a,g,l	Rinderragout mit Spätzle a,g,l	Schweineschnitzel mit Sambalsauce dazu Salzkartoffeln und Buttergemüse a,g,l	Geflügelgeschnezeltes "Teriyaki" mit frischen Wockgemüse und Reis a,g,l
Essen II 4,50 € Vegetarisch FIT!	Kartoffelauflauf "Gärtnerin" a,g,l	Tortellini mit Karottencarbonara a,g,l	Couscous-Gemüsepfanne mit Minzdip a,g,l	Semmelknödel mit Waldpilzsauce a,g,l	Mediterrane Gnocchipfanne a,g,l
Essen III Tagespreis	Schweinerückensteak mit Schafkäse gratiniert, dazu Basilikumsoße, Bohnen und Kräuterplätzchen a,g,i 5,80 €	Rinderroulade mit Blumenkohl und Kartoffelklößen a,g,i 6,00 €	Poulardenbrust im Cornflakes-Mantel mit Gemüse und Herzoginkartoffeln a,g,i 6,00 €	Viktoriabarschfilet auf provenzialischem Gemüse mit zweierlei Reis a,d,g,i 6,00 €	-----
Salatbuffet	Salatbuffet (je 100g – 1,00 €)				
Dessert 1,10 €	Hausgemachter Pfirsichquark g	Bayrisch Krem g	Panna Cotta mit Erdbeermark g	Schwedische Apfelspeise g	Tagesdessert

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 sei. 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. Alle Beilagen sind frei wählbar.

Normale Beilagenportion: 2,50 €, Beilagen als ganze Portion 3,70 €, Verpackung für „Ausser Haus“ = 0,20 €

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

Auch bei sorgfältigster Planung unserer Menüs ist es nicht immer vermeidbar, dass einzelne Gerichte vorzeitig ausverkauft sind. Wir bitten um Ihr Verständnis!