


# REGIONALDIREKTION DER AGENTUR FÜR ARBEIT NIEDERSACHSEN- BREMEN

BESUCHEN SIE UNS AUCH IM INTERNET: WWW.HANSE-CATERING.NET!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Woche 47</b>	<b>20.11.2017</b>	<b>21.11.2017</b>	<b>22.11.2017</b>	<b>23.11.2017</b>	<b>24.11.2017</b>
	<b>Frischer Saft je Glas 1,70 €</b>				
<b>Essen I</b> 4,50 €	Chili con Carne vom Rind (a,i,j) mit ofenfrischem Baguette (a)	Kasseler Lachs auf mediterranem Rattertouille dazu Röstkartoffeln	Putengyros mit Krautsalat, Zaziki und Pommes frites (a,g,i)	Backfisch an Kartoffelsalat dazu Remoulade (a,c,g)	Genießen Sie unser Freitagssbuffet  Je Teller 3,90 €  „satt“ inkl. Salat 5,00 €
<b>Essen II</b> 4,50 € 	Kürbisravioli in Paprika- Rahmsauce mit gehobeltem Käse (a,c,g)	Gefüllte Paprikaschote an zweierlei Reis mit Tomatensauce (a,g,i)	Frischer Kürbis-Süßkartoffeleintopf (I,j)	Maultaschen im Gemüsesud (a,c,g)	
<b>Aktionssessen</b>	Schweine-Schinkenbraten an hausgemachtem Kartoffelauchgratin (a,g,i)  EUR 6,00	Frische Burger mit Kürbis-Apfelchutney und Steakhouse frites  EUR 6,00	Hausgemachtes Schweineschnitzel mit Kartoffelecken und dreierlei Saucen (a,c,g)  EUR 5,90	Wildschweinragout mit Spätzle  EUR 6,10	
<b>Dessert</b> 1,10 €	Probieren Sie unsere Desserts aus dem Dombecher! Gerne auch zum Mitnehmen! (der Dombecher ist aus Maisstärke und zu 100 % kompostierbar)				

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

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

Bei Fragen Zur Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV) fragen Sie unser Personal oder entnehmen Sie die enthaltenen Allergene dem Aushang.

Da wir täglich frisch für Sie kochen ist eine Kreuzkontamination immer möglich.