

# SPEISENPLAN | 18.02.2019-22.02.2019



Veranstaltungszentrum

ver.di Höfe Hannover



Besuchen Sie uns im Internet unter: [www.hanse-catering.net](http://www.hanse-catering.net) Tel: 0511-9191800

8KW	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch FIT!	Dessert
Montag, 18.02.2019	Putenbraten mit Kokos-Curry-Sauce, Romanescoröschen und Herzoginkartoffeln (a,g,i)	Gnocchi mit Walnussauce und Paprika- Fenchel-Gemüse (a,g,i)		Grießpudding (g)
Dienstag, 19.02.2019	Schweinesteak mit Sesam-Honig-Sauce auf Wokgemüse und Mandelbällchen (a,g,j,k)	Vegetarische Gemüsepaella (a,g,i)		Hausgemachter Bananenquark (g)
Mittwoch, 20.02.2019	Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffeln	Gemüsecurry mit Tofu und Reis (a,f,g,i)		Mangogrütze
Donnerstag, 21.02.2019	Pochiertes Orangenhähnchen an Möhren-Gemüse und Bandnudeln (a,g,i)	Texanische Kartoffelpfanne mit Mais, Bohnen und Paprika, dazu Sour Creme (a,g,l)		Bayrisch Creme (g)
Freitag, 22.02.2019	Kapseehecht mit Kartoffelkruste, dazu Wasabisauce und Koriander Möhren (a,d,g,i)	Brokkoli-Nussecke an Rahmmöhren und Salzkartoffeln		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 Kreuzkontaminierung IMMER möglich sein.

Bei Allergien, die durch Lebensmittel entstehen können, sagen Sie uns bitte Bescheid, so dass wir Sie beraten können.

Wir bitten um Ihr Verständnis!!!

**Aktuelle Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.**