

# SPEISENPLAN | 11.02.2019-15.02.2019



Veranstaltungszentrum

ver.di Höfe Hannover



Besuchen Sie uns im Internet unter: [www.hanse-catering.net](http://www.hanse-catering.net) Tel: 0511- 919 1800

6KW	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 11.02.2019	Pasta mit Gemüsebolognese und Hartkäse a,g,i	Geschmorte Maispoularde mit Buttermöhren, dazu Polenta a,g,i	Vanillequark g
Dienstag, 12.02.2019	Grünkernchili mit hausgebackenem Rollbrot (a,g,i)	Braunkohl mit Bregenwurst und Kartoffeln	Karamellpudding g
Mittwoch, 13.02.2019	Semmelknödel mit Waldpilzen in Rahm a,g,i	Schweineschinken in Honigmarinade mit Bohnen und Kräuterschupfnudeln 3,8, a,i	Obstsalat
Donnerstag, 14.02.2019	vegetarischer Kartoffel- Gemüse-auflauf (a,g,i)	Kabeljaufilet auf Safranschaum mit Gurkengemüse und marinierten Drillingen a,d,g,i	Götterspeise mit Vanillesoße 1, g
Freitag, 15.02.2019	Tellerrösti mit buntem Gemüse und Sauce Hollandaise a,c,g,i	Putensteak mit Currysauce, Gemüse und Reis a,g,i	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.**