

# SPEISENPLAN | 18.03.2019-22.03.2019



Veranstaltungszentrum

ver.di Höfe Hannover



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

12KW	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch FIT!	Dessert
Montag, 18.03.2019	Schweineschnitzel mit Pilzsauce auf Rösti (a,g,i)	Frühlingspasta mit Gemüsestreifen in Kräuterrahm (a,g,i)		Naturjogurt mit Heidelbeeren (a)
Dienstag, 19.03.2019	Gekochte Rinderbrust mit Bouillonkartoffeln und Meerrettichsauce	Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a,g,i)		Pudding (a)
Mittwoch, 20.03.2019	Schlemmer Seelachs mit Gemüse und Kartoffeln	Süßkartoffel- Gemüsepfanne mit Dip (a,g,i)		Milchreis (a)
Donnerstag, 21.03.2019	Fleischpflanzerl mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Ofenkartoffel mit Sour Cream und gebratenem Paprika- Zucchini-Gemüse		Bananenquark (a)
Freitag, 22.03.2019	Kassler auf Sauerkraut dazu Kartoffelvariation	Gefüllte Paprika mit Schmortgemüse und Reis		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. Trotz sorgfältiger Planung kann es vorkommen, dass ein Gericht bereits  
vorzeitig vergriffen ist. Wir bitten um Ihr Verständnis!  
**Aktuelle Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.**