

SPEISENPLAN | 15.04.2019-18.04.2019



Veranstaltungszentrum

ver.di Höfe Hannover



Besuchen Sie uns im Internet unter: www.hanse-catering.net Tel: 0511-9191800

16KW	Menü 1	Menü 2 Vegetarisch FIT!	Dessert
Montag, 15.04.2019	Chili con Carne mit Fladenbrot (reines Rinderhack) a,i	Vegetarische Gemüsespieße auf Reis, dazu fruchtige Currysauce g	Obstsalat
Dienstag, 16.04.2019	Nürnberger Röstbratwürstchen mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3,5,7,a,g,i	Honigkartoffeln mit Thymian und Gemüseallerlei g,i	Kokospudding g
Mittwoch, 17.04.2019	Putensteak mit Tomate und Mozzarella gratiniert, dazu Marktgemüse und Gnocchi a,c,g,	Gebratener Reis mit asiatischem Gemüse und Sweet & Sour-Sauce 3,5	Stracciatella- mousse g
Donnerstag, 18.04.2019	Schweinefilet auf Quinoa-Linsen-Gemüse mit Bärlauchjus und Süsskartoffelpüree a,g,h	Gebratene Serviettenknödel an Waldpilzrahm a,g,	Hausgemachter Fruchtjoghurt g
Freitag, 19.04.2019	Karfreitag		

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.