

SPEISENPLAN | 20.05.2019 - 24.05.2019



Veranstaltungszentrum

ver.di Höfe Hannover

Besuchen Sie uns im Internet unter: www.hanse-catering.net; Tel: 0511- 9999 1076

KW 21	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 20.05.2019	Burgunder Rinderbraten in eigener Sauce, Gemüsevariation und gebackene Kartoffeln a,g,	Brokkoli-Kartoffel-Tortilla mit Gemüsecurry g <i>Vegetarisch FIT!</i>	Obstsalat
Dienstag 21.05.2019	Putencurry in Rahm mit Frucht, gebratener Reis mit Aromatomen und Schwenkgemüse a,g	gekräuterte Kartoffeln mit Grillgemüse und Quark g	Schokoladenpudding mit Vanillesauce g
Mittwoch 22.05.2019	gebackenes Schweineschnitzel mit Sauce Hollandaise, Burgdorfer Stangenspargel, neue Kartoffeln g, c	Omelette mit Gemüsefüllung und Kräutersauce g	Rote Grütze mit Vanillesauce g
Donnerstag 23.0.2019	Krusten-Honig-Braten mit Pilzrahmsauce, Marktgemüse und Kartoffelgratin g	Käseravioli mit Spargelragout und frischem Ruccola a,g	Panna Cotta mit Fruchtspiegel g
Freitag 24.05.2019	Matjes Doppelfilet mit Hausfrauensauce und Backkartoffel g	Kartoffelrösti mit Kokos-Thai- Gemüse-Ragout g	Caramelpudding g

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 Kreuzkontamination 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.