

SPEISENPLAN | 10.06.2019 - 14.06.2019



Veranstaltungszentrum ver.di Höfe Hannover

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

KW 24	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 10.06.2019	Würzige Hähnchenschenkel auf Wurzelgemüse, Toscanisches Kartoffelpüree g	Ratatouille-Lasagne a,g <i>Vegetarisch FIT!</i>	Obstsalat
Dienstag 11.06.2019	Rindergulasch mit Bohnenragout und Kartoffelnuggets a	Cremiges Reis-Gemüse- Risotto g	Scholadenpudding mit Vanillesauce g
Mittwoch 12.06.2019	Saltimbocca vom Jungschwein in Tomatensugo mit Tagliatelle und gebratenem Broccoli	Gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und gebratenem Broccoli	Rote Grütze mit Vanillesauce g
Donnerstag 13.06.2019	Gegrilltes Doradenfilet mit Limonensauce und orientalischem Bulgursalat	Lauwarmer Nudelsalat mit ofenfrischem Foccchiabrot a	Obstquark g
Freitag 14.06.2019	Marinierte dicke Rippe mit Ahornjus, Wildkräutersalat und Kartoffelspalten	Kartoffel-Hawaii-Rösti mit Preiselbeersauce	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 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.