

# SPEISENPLAN | 17.06.2019 - 21.06.2019



Veranstaltungszentrum ver.di Höfe Hannover

Besuchen Sie uns im Internet unter: [www.hanse-catering.net](http://www.hanse-catering.net); Tel: 0511- 9999 1076

KW 24	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 17.06.2019	verschiedene Filetspitzen mit Champignons in Rahm, Marktgemüse und Makkaroni a,g	Gewürz-Frucht-Couscous mit Minzquark g	Obstsalat
Dienstag 18.06.2019	Nienburger Stangenspargel mit Schinkenauswahl, Hollandaise und neuen Kartoffeln c,g	vier Käseravioli mit Zitronen-Buttersauce und Zuckerschoten a,g	Schladenpudding mit Vanillesauce g
Mittwoch 19.06.2019	Piccata vom Schwein mit gegrilltem mediterranen Gemüse und Kartoffelgnocchi a,c	Kräutercrepes mit Joghurt und mediterranem Gemüse a,g	Rote Grütze mit Vanillesauce g
Donnerstag 20.06.2019	spanische Paellapfanne mit Fisch und Hähnchen b,g	gebratene Laugenknödelscheiben mit Waldpilzsauce a,g	Obstquark g
Freitag 21.06.2019	Souvlakispieß mit Zitronenquark, Spitzkohlpfanne und gebratenen Kartoffelscheiben	Kartoffel-Möhren-Taler mit karamelisiertem Spitzkohl 	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.