



Veranstaltungszentrum ver.di Höfe Hannover

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Penne mit fruchtig, pikantem Tomatensugo, dazu Postelein und Pecorino G,C,A1	Würziges Wurstgulasch mit Kräutern und Ciabatta J,G,A1,A3	Griechischer Joghurt mit Honig und karamellisierten Nüssen G,H2,H3
Dienstag	Rahmspinat mit Butterkartoffeln und Spiegelei G,C	Asia-Bratreis mit viel Gemüse, gebratenen Rindfleischstreifen, Sprossen und Sojasauce E,K,F	Vanillepudding mit Schokosahne C,G
Mittwoch	Ofenfrischer Zwiebelkuchen mit knackigem Feldsalat und auf Wunsch gerne mit krossen Speckwürfeln C,G,A1,A5,2	Gedünstetes Fischfilet mit Rahmwirsing und Pastinakenpüree G,D	Aprikosen- Ananassalat
Donnerstag	Chili sin Carne mit Sauerrahm und Vollkornbaguette G,A1,A2,A3,A4,A5	Saftiges Schweinerückensteak mit Vichykarotten, Blechrösti und Jus C,G,I,A2	Pflaumen-Kompott mit gerösteten Mandeln H1
Freitag	Dinkelpfannkuchen gefüllt mit buntem Mangoldgemüse, dazu Kräuterdip A1,A5,C,G,	Bifteki mit Tomatenreis und Weißkrautsalat C,G,I,A1	Apfel- Streuselkuchen G,C,A1

vegetarisch

vegan

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Phosphat / Stabilisatoren 5 Geschmacksverstärker 6 Zuckerarten und Süßungsmittel 7 enthält eine Phenylalaninquelle
8 geschwefelt 9 geschwärzt 10 gewachst 11 koffeinhaltig 12 cheninhaltig 13 kann Spuren von Alkohol enthalten
A Glutenhaltig: A1 Weizen, A2 Gerste, A3 Roggen, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch,
H Schalenfrüchte: H1 Mandel, H2 Haselnuss, H3 Walnuss, H4 Cashewnuss, H5 Pekannuss, H6 Paranuss, H7 Pistazie, H8 Macadamianuss, H9 Queenslandnuss,
I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid, M Lupinen, N Weichtiere

Aufgrund unserer Frische-Küche kann eine Kreuzkontaminierung immer möglich sein.
Trotz sorgfältiger Planung kann es vorkommen, das ein Gericht bereits vorzeitig vergriffen ist. Wir bitten um Ihr Verständnis!
Aktuelle Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.