



# Speisenkarte

## KANTINE M30

Öffnungszeiten:  
Montag bis Freitag  
von 11.30 bis 13.30 Uhr



### Speisenplan vom

### 21.01.2019

### bis

### 25.01.2019

### KW 4

Gericht	Preis	Mo 21.01.2019	Di 22.01.2019	Mi 23.01.2019	Do 24.01.2019	Fr 25.01.2019
<b>Eintopf (Tasse)</b>		Erbsensuppe (g,i,j)	Gulaschsuppe (g,i,j)	Kohleintopf (g,i,j)	Paprikacreme Suppe (g,i)	
<b>Eintopf Terrine</b>		Erbsensuppe (g,i,j)	Gulaschsuppe (g,i,j)	Kohleintopf (g,i,j)	Paprikacreme Suppe (g,i)	
<b>Vegetarisch</b>		Reis mit Gemüserahm (c,g,i)	Vegetarische Bratwurst mit Rahmgemüse und Kartoffelstampf (c,g,i)	Kartoffel - Kohl Pfanne (g,i,j)	Vegetarisches Chilli mit Pasta (c,g,i)	Kartoffel Gemüse Auflauf (c,g,i)
<b>Gericht I</b>		Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf (c,g,i,j)	Hähnchenkeule mit Farmersalat und Wedges (g,i,j)	Mexikanische Reisauflauf mit Hack und Tomaten (c,g,i,j)	Chili con Carne mit Pasta (c,g,i,j)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus (c,g)
<b>Gericht II</b>		Kalbsragout in Gemüsesauce mit Reis (c,g,i,j)	Bratwurstschnecke mit Rahmgemüse und Kartoffelstampf (c,g,i,j)	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln (g,i,j)	Pochierter Seelachs aus dem Gemüsesud mit Senfsauce und Dillkartoffeln	Überbackene Hähnchenbrust mit Gemüse und Gratin (c,g,i)
<b>Dessert</b>		Erdbeerquark (g)	Maracuja Orangen Creme (g)	Beerenkompott mit Vanillesauce (g)	Schokoladen Mousse (g)	Dessertauswahl

Salatbuffet

**Täglich: Marktfrische Salate und Gemüse, Portion ab 1,00 €**

Chief's Catering, Kantine M30 - Möckernstr. 30 - 30163 Hannover \* Telefon (0511) 473 11 01 - Fax (0511) 473 11 25

[www.chiefs-catering.de](http://www.chiefs-catering.de) \* [info@chiefs-catering.de](mailto:info@chiefs-catering.de)

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoff - 2) mit Farbstoff - 3) geschwefelt - 4) geschwärzt - 5) mit Antioxidationsmittel -

6) mit Süßungsmittel - 7) enthält eine Phenylalaninquelle - 8) mit Geschmacksverstärker - 9) mit Phosphat - 10) mit Emulgator - 11) mit Verdickungsmittel - 12) mit Geliermittel - 13) mit Stabilisator - 14) mit Säuerungsmittel - 15) mit Säureregulator - 16) mit Trennmittel - 17) mit modifizierter Stärke - 18) mit Backtriebmittel - 19) mit Schaumverhüter - 20) mit Überzugsmittel - 21) mit Schmelzsalz - 22) mit

Mehlbehandlungsmittel - 23) mit Festigungsmittel - 24) mit Feuchthaltemittel - 25) mit Füllstoff - 26) mit Treibgas

Stoffe die Allergien auslösen können: a) Glutenhaltige Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen

g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeloxid und Sulphite, m) Lupinen, n) Weichtiere