



Speisenkarte

KANTINE M30

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag
von 11.30 bis 13.30 Uhr



Speisenplan vom 16.03.2020 bis 20.03.2020 KW 12

| Gericht | Preis | Mo 16.03.2020 | Di 17.03.2020 | Mi 18.03.2020 | Do 19.03.2020 | Fr 20.03.2020 |
|------------------------|-------|--|--|---|--|---|
| Eintopf (Tasse) | | Zwiebelsuppe (i) | Süßkartoffelsuppe (g,i) | Gemüsebrühe (i) | Grünes Kräutersüppchen (g) | |
| Eintopf Terrine | | Zwiebelsuppe (i) | Süßkartoffelsuppe (g,i) | Gemüsebrühe (i) | Grünes Kräutersüppchen (g) | |
| Vegetarisch | | Spianlasagne (a1,c,g,i) | Veggie Paprikaschote mit Reis (a1,c,g,i) | Veggie Schnitte mit Champignonrahm und Kroketten (a1,c,g,i) | Spätzle Gemüsepfanne mit Kräutersauce (a1,c,g,i) | Kartoffelpuffer mit Apfelmus (c,g) |
| Gericht I | | Leberkäse mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat (a1,c,g,i,j) | Frikasse mit Kartoffeln (c,g,i,j) | Chili con Carne mit Pasta (a1,c,g,i,j) | Kartoffelauflauf mit Salcicia und Tomaten (a1,c,g,i,j) | Großer Salatteller mit gebackenen Kartoffeltaschen (a1,c,g,i,j) |
| Gericht II | | Lasagne Bolognese (a1,c,g,i,j) | Gefüllte Paprikaschote mit Reis (a1,c,g,i,j) | Schnitzel mit Champignonrahm und Kroketten (a1,c,g,i,j) | Rinderragout mit Spätzle und Rotkohl (a1,c,g,i,j) | Halbes Hähnchen mit Wedges und Sour Cream (c,g,i,j) |
| Dessert | | Oreo Donuts (a1,c,g) | Rote Grütze mit Vanillesauce (g) | Joghurt mit Mango (g) | Heidelbeerquark (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 * 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