



Speisenkarte

KANTINE
M30

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag
von 11.30 bis 13.30 Uhr



Speisenplan vom **26.10.2020** bis **30.10.2020** **KW 44**

Gericht	Preis	Mo 26.10.2020	Di 27.10.2020	Mi 28.10.2020	Do 29.10.2020	Fr 30.10.2020
Eintopf (Tasse)			Süßkartoffelcremesuppe mit Ingwer und Chili (i)		Tomatencremesuppe mit Croutons (g,i)	
Eintopf Terrine			Süßkartoffelcremesuppe mit Ingwer und Chili (i)		Tomatencremesuppe mit Croutons (g,i)	
Vegetarisch		Vegetarische Tortellini mit frischen Tomaten und Gorgonzolasauce (a1,c,g,i)	Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a1,c,g,i)	Gebratener Gemüsereis mit Tomatensalat und Sauerrahm (a1,c,g,i)	Penne al arabiata mit Parmesan (a1,c,g,i)	Senfeier mit Salzkartoffeln und Gurkensalat (g,i)
Gericht I		Leberkäse mit Schmorzwiebeln und Salzkartoffeln (a1,c,g,i,j)		Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Schinken (a1,c,g,i)		Großer Salatteller mit gebackener Frühlingssrolle (a1,c,g,i,j)
Gericht II		Köttbullar mit Rahmsauce und Preiselbeeren, Marktgemüse und Salzkartoffeln (a1,c,g,i,j)	Saftgoulasch vom Schwein mit Karottengemüse und Butterspätzle (a1,c,g,i,j)	Hühnerfrikassé mit buntem Reis(a1,c,g,i,j)	Schnitzel mit Pfeffersauce, grüne Bohnen und Petersilienkartoffeln (a1,c,g,i,j)	Putensteaks mit Specialsauce, Kartoffelwedges und Farmersalat (c,g,i,j)
Dessert		Joghurt mit Kirschen (g)	Grießschnee mit Himbeeren (g)	Bayrisch Creme mit Fruchttopping (g)	Zimtcreme mit Apfel (g)	Dessertauswahl

Salatbuffet

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 Schmelzsatz - 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