



Speisenkarte

KANTINE M30

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag
von 11.30 bis 13.30 Uhr



Speisenplan vom 23.10.2017 - 27.10.2017 - KW 43

Gericht	Preis	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Eintopf (Tasse)		Grüne Bohnen Eintopf mit Kartoffeln und Speck (i,j)	Champignoncremesuppe (g,i)	Pürierte Erbsensuppe (g,i)	Zwiebelsuppe (i,j)	
Eintopf Terrine		Grüne Bohnen Eintopf mit Kartoffeln und Speck (i,j)	Champignoncremesuppe (g,i)	Pürierte Erbsensuppe (g,i)	Zwiebelsuppe (i,j)	
Vegetarisch		Gebackene Süßkartoffel mit Spinat und Feta (g)	Lahmacun gefüllt mit Salat, Bulgur und Joghurt Sauce (a,a1,f,g,i,j)	Herbstliche Kartoffel - Gemüse Pie (c,g)	Basmatireis mit Ratatouillesauce (i)	Kartoffel - Pilz Pfanne mit Schnittlauchcreme (g)
Gericht I		Rahmspinat mit Rüherei und Kartoffelstampf (c,g,i)	Gebackenes Tandoori Hühnchen, Kürbisgemüse und Reis (a,a1,j)	Biergulasch mit Semmelknödel (c,g,i,j) (Alkoholfrei)	Holzfallersteak mit Schmorzwiebeln und Röstkartoffeln (i,j)	Großer Salatteller mit gebackenem Anti Pasti (i,j)
Gericht II		Rinderragout mit Tomaten, Karotten und Pasta (i,j)	Schnitzel mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Pommes (a,a1,a3,c,g,j)	Hackbraten auf Rahmerbsen, Salzkartoffel (c,g,i,j)	Pochierter Seeteufel aus dem Gemüsesud, Kräutereis (d,i,j)	Rinderschmorbraten mit Pilzsauce und Kartoffelpüree (g,i,j)
Dessert		Marzipanapfel (h,h1)	Schokoladenpfannkuchen (c,f,g,h,h2)	Giottomousse (a,a1,f,g,h,h1)	Pflaumenauflauf mit Vanillesauce (a,a1,c,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