



Speisenkarte

KANTINE M30

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag
von 11.30 bis 13.30 Uhr



Speisenplan vom 21.08.2017 - 25.08.2017 - KW 34

Gericht	Preis	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Eintopf (Tasse)		Kohleintopf (i)	Blumenkohlcremesuppe (g)	Wildconsomme (i)	Omas Nudelsuppe (c)	
Eintopf Terrine		Kohleintopf (i)	Blumenkohlcremesuppe (g)	Wildconsomme (i)	Omas Nudelsuppe (c)	
Vegetarisch		Vegetarische Kohlroulade in Sauce mit Stampfkartoffeln (a,a1,c,g,f)	Panzerotti mit Steinpilzfüllung, Cherrytomaten und Estragonbutter	Lasagne mit Spinat (c,g)	Schmorgurken mit Salzkartoffeln	Backcamembert auf Riesenrösti mit Preiselbeeren (a,c,g)
Gericht I		Kohlroulade in Sauce mit Stampfkartoffeln (g,i,j)	Cevapcici mit Krautsalat und Tomatenreis (i,j)	Lasagne Bolognese (c,g)	Hähnchenragout in Pilzrahmsauce mit Reis (g)	Großer Salatteller mit Schafskäsewürfel (g)
Gericht II		Leberkäse mit Spiegelei und Bayrischen Kartoffelsalat (c,g,i,j)	Spanferkelkeule aus dem Ofen mit Schmorgemüse und Spätzle ©	Holzfällersteak mit Schmorzwiebeln, Kartoffelecken und Sour Cream (g)	Gebratenes Welsfilet mit Dillkartoffeln und Gurkensalat	Halbes Hähnchen aus dem Ofen mit Pommes und Dips (c,g)
Dessert		Apfelkuchen (c,g)	Tiramisu (c,g)	Mango - Joghurt Mousse (g)	Melonen - Minz Smoothie	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