



Speisenkarte

KANTINE M30

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag
von 11.30 bis 13.30 Uhr



Speisenplan vom 18.09.2017 - 22.09.2017 - KW 38

Gericht	Preis	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Eintopf (Tasse)		Gulaschsuppe (i,j)	Süßkartoffelsuppe (g)	Erbseneintopf (i,j)	Hummer - Rahm - Suppe (f,g)	
Eintopf Terrine		Gulaschsuppe (i,j)	Süßkartoffelsuppe (g)	Erbseneintopf (i,j)	Hummer - Rahm - Suppe (f,g)	
Vegetarisch		Kürbisfrikadelle auf Rahmerbsen und Kroketten (g)	Kartoffel - Kraut - Ragout (g)	Bandnudeln mit mediterranem Gemüse (c,g)	Vegetarische Paella (g,i,j)	Großer Salatteller mit gebackenen Briespitzen (g)
Gericht I		Hackfleisch - Pilz Pfanne mit Schupfnudeln (i,j)	Haxen auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln (g)	Bratwurstschnecke auf Kohlgemüse und Püree (g)	Souvlaki mit Ratatouillesauce und Reis (i,j)	Scholle mit Speckkartoffelsalat und Bohnen (i,j)
Gericht II		Cordon Bleu mit Rahmerbsen und Kartoffeln (g)	Gyros mit Krautsalat, Wedges und Tzatziki (g,i,j)	Schweinerückensteak auf mediterranem Gemüse mit Bandnudeln (c,g)	Coq au Vin mit Schmor Gemüse und Backkartoffeln (i,j)	Geschmorte Hirschkeule mit Rotkohl und Kartoffeln
Dessert		Schokopudding (g)	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce (g)	Tiramisu (c,g)	Apfelcrumbel (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