

„Inklusiv genießen“ im Behördenhaus Waterloostraße  
07.11. – 11.11.2022



	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 
<b>Menü I</b> 4,30 €	Tagliatelle mit Blattspinat und Kirschtomaten, tomatisierte Currysauce	Vegetarische Bratwurst mit Senf, Möhrengemüse und Kartoffelpüree	Gebackener Camembert an großem Salatteller mit Preiselbeerbirne, Cocktaildressing	Gefüllte Zucchini auf Tomatenragout und Gemüsereis	Cremiges Kräuter-Risotto mit gebratenen Kräuterseitlingen und Parmesankäse
 <b>Menü II</b> 5,40	Zarte Hähnchenbrustwürfel in Champignonrahm mit Butterreis	Gebratene Mezze Penne mit Gemüsestreifen und Schinken-Sahnesauce	Tortellini-Auflauf mit Tomaten, Speck und Auberginenwürfeln in Käsesauce, überbacken	Pikantes Wurstgulasch mit Zwiebeln, Paprika und Gewürzgurkenstreifen, Kartoffelpüree	Hähnchenbrustfilet „Caprese“ auf Basilikumsauce und Butterkartoffeln
<b>Menü III</b> 6,80 €	Mariniertes Putenbruststeak mit Salsa-Sauce, Rosmarinkartoffeln, gemischter Salat	Bifteki vom Rind mit Knoblauchjoghurt, Pommes frites	Hannoverscher Grünkohl mit Bregenwurst, Senf und Salzkartoffeln	Kasseler Steak „Hawaii“ mit Sambalsauce und Kartoffelrösti	Fischragout in Dillsauce mit Kräuterreis, dazu einen Tomatensalat
<b>Dessert</b> 2,00 €	Joghurt mit karamellisierten Apfelstücken  Schokoladenpudding	Kleine Portion Kaiserschmarrn  Kaffeecreme mit Schokoraspel	Milchreis mit Zimt und Zucker  Quarkspeise mit Orangen	Mascarponecreme mit Pfirsich  Eingelegte Pflaumen mit Vanillesauce	Frischer Obstsalat  Vanillepudding mit Schokoladensauce

Austausch der Beilagen möglich. Zusätzliche Gemüse-/ Sättigungsbeilage 2,00 €

Die Deklaration unserer Mittagsmenüs sowie eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene und Nährwerttabellen finden Sie an unserer Essenausgabe. Fragen zu den Inhaltsstoffen und Nährwerten beantwortet Ihnen gerne unser Küchenchef.