S P E I S E P L A N

HW - Rethen

	Montag 30.11.2026	Dienstag 01.12.2026	Mittwoch 02.12.2026	Donnerstag 03.12.2026	Freitag 04.12.2026
Classic	Mini - Frikadelle [a, c, d, j, n, a1] auf Wirsing-Karottengemüse in Rahm [1, g] und Kartoffeln	Chinapfanne mit Schweinefleischstreifen in süß-saurer Sauce mit Paprika-, Möhren- und Ananansstücken, [2, 3, i] Reis	bunter Kartoffelsalat mit Radischen, Gurke, Frühlingszwiebeln und Apfelstreifen, [3, l] Chicken Crossis [8, a, a1] Ketchup Dip [11]	Fischfilet in Backteig [a, d, a1] mit Zitronenecke, Blattspinat in Rahm [1, g] und Salzkartoffeln	Rindfleischburger mit Gurken und Tomatenscheiben, Eisbergsalatstreifen Ketchup, Mayonnaise [c, j] Potato Wedges [8]
Classic Variante ohne Schwein	Mini - Frikadelle Rind [a, c, a1] auf Wirsing-Karottengemüse in Rahm [1, g] und Kartoffeln	Chinapfanne mit Hähnchenstreifen in süß-saurer Sauce mit Paprika-, Möhren- und Ananansstücken, [3, i] Reis			
Vegetarisch	Kartoffeltaschen mit Frischkäse, [g] Champignons à la Crème [g] und Brokkoligemüse [1]	Eieromelette mit [c, g] tomatisierter Kräutersauce, Salzkartoffeln, Gurkensalat mit Dill [2, 3, 9, l]	Sellerieschnitzel [a, i, a1] mit holländischer Sauce [1, c, g, i] und Kartoffelstampf [1, 3, 5, g, l]	überbackener Penneauflauf mit Tomaten und Paprika [a, g, a1]	Grießpeise [1, a, g, a1] mit heißen Schattenmorellen, Zimt und Zucker
Salat	Texas Mix mit Paprikawürfeln [j] in Essig-Öldressing [j] und Käse-Mohn-Schnecke [3, a, a1, a2, a3]	Rohkostteller mit Möhre, Kohlrabi, Gurke, Radieschen, Tomatenecke, gek. Ei [c] Kräuterdressing und Roggenbrötchen [3, a, f, g, a1, a2, a3]	Kritharakisalat mit gebratenem Mett, Paprika, Tomaten und Zwiebeln [3, 5, g, l] in pikantem Dressing [11, a, c, g, j, a1] mit Salatstreifen im Fladenbrot [3, a, f, g, a1, a2, a3]	bunter Salatmix mit Tomaten-Mozzarella-Spießchen [g] Basilikum Pesto, Balsamicodressing [1, 5, l] und Laugenbrötchen [3, a, f, g, a1, a3]	Rindfleischsalat mit Zwiebel- und Paprikastreifen in pikanter Marinade [1, 2, 3, 9, l] und Vollkornbrötchen [3, a, f, g, a1, a2, a3]
Dessert	Frischobst	Joghurt mit Honig [g]	Vanillepudding [g]	Joghurtdessert [g] mit Mangosauce [1]	Frischobst

Änderungen vorbehalten

G U T E N A P P E T I T

www.hw-hannover.de

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt , 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 11 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 28 - mit Jodsalz

Legende der Allergene

a - enth. Gluten, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei) , g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf , k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth. Haselnuss, h3 - enth. Walnuss, h4 - enth. Cashewnuss, h5 - enth. Pekannuss, h6 - enth. Paranuss, h7 - enth. Pistazie, h8 - enth. Macadamianuss

Die Speisen können Spuren von Zusatzstoffen/ Allergenen unterhalb der Nachweisgrenze enthalten, die beim Herstellungsprozess in die Lebensmittel gelangt sind.