SPEISEPLAN

HW - Rethen

	Montag 18.01.2027	Dienstag 19.01.2027	Mittwoch 20.01.2027	Donnerstag 21.01.2027	Freitag 22.01.2027
Classic	Schweineschnitzel mit [a, a1] Paprika-Tomatengemüse und Röhrennnudeln [a, a1]	Bolognaiser Reistopf mit Erbsen und Paprika, [2, 3, i] Tomatensauce	Gulasch vom Schwein mit Champignons und [2, 3, g] Kartoffelrösti Taler	Fischfilet mit [a, d, g, j, a1] Primavera Sauce [a, d, g, i, a1] und Reis	Kasseler - Kohlrabi - Karotten - Kartoffeleintopf, [2, 3]
Classic Variante ohne Schwein	Hähnchenschnitzel mit Paprika-Tomatengemüse und Röhrennnudeln [a, a1]	Bolognaiser Reistopf Rind mit Erbsen und Paprika, [2, 3, i] Tomatensauce	Gulasch von der Pute mit Champignons und [2, 3, g] Kartoffelrösti Taler		Tofu - Kohlrabi - Karotten - Kartoffeleintopf, [2, 3, f]
Vegetarisch	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, [g] Cremesauce und [g] Karotten-Kohlrabi-Gemüse [1]	Knackiges Pfannengemüse (Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Möhren) gebraten [1] Kräutersauce und [g] Rosmarinkartoffeln	Rührei mit [c, g] Rahmspinat und [g] Kartoffelstampf [1, g]	Farfalle mit [a, a1] Tomaten-Pestoragout, [1, 2, g, h, h1] kl. gem. Salat mit Joghurtdressing, [g]	Gyros vegetarisch [2, 3, f] mit Tomatenreis, Zaziki [3, g, l] und Krautsalat [3, 11]
Salat	großer gemischter Salat mit Käsestreifen, [g] American Dressing [11, a, c, g, j, a1] und Vollkornbrot	bunter Gemüse-Spaghettisalat mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, [a, c, a1] und Ciabattabrötchen [3, a, f, g, a1, a2, a3]	Rohkostteller mit Möhre, Kohlrabi, Gurke, Radieschen, Tomatenecke, gek. Ei [c] Kräuterdressing und Roggenbrötchen [3, a, f, g, a1, a2, a3]	Wrap Mexiko mit Frischkäse, Tomatensalsa, Mais, Kidneybohnen und Salatstreifen [2, 5, a, g, l, a1] Kräuterdressing	gemischte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Paprika und Hähnchenstreifen, American Dressing [11, a, c, g, j, a1] und kleines Baguettbrötchen [3, a, f, g, a1, a2, a3]
Dessert	Frischobst	Zitronenjoghurt [1, g]	Milchreis mit [1, g] Zimt und Zucker	Erdbeerquark [3, g]	Mangojoghurt [1, g]

GUTEN APPETIT

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.