S P E I S E P L A N

HW - Rethen

	Montag 01.02.2027	Dienstag 02.02.2027	Mittwoch 03.02.2027	Donnerstag 04.02.2027	Freitag 05.02.2027
Classic	Cordon Bleu vom Schwein [2, 3, a, g, a1] mit Rahmsauce, [g] Mischgemüse [1] und Kroketten [a, a1]	Hackfleisch-Kohlpfanne mit Möhrenscheiben [1, g] in Rahmsauce [g] mit Salzkartoffeln	Schweinerückenbraten [2, 3] mit Bratensauce, [1, j] Sommergemüse und [1] Mini Kartoffelklöße [a, a1]	Hoki-Filet gebraten, [a, d, g, j, a1] mit Zitronenecke, Blattspinat [1, g] und Kartoffelstampf [1, g]	Tomatencremesuppe mit Gemüsewürfeln [g] und Geflügelklößchen [3, c]
Classic Variante ohne Schwein	Hähnchen Cordon Bleu [1, 2, 3, 8, a, g, a1] mit Geflügelrahmsauce, [g] Mischgemüse [1] und Kroketten [a, a1]	Hackfleisch-Kohlpfanne (Rind) mit Möhrenscheiben [1, g] in Rahmsauce [g] mit Salzkartoffeln	Putenbrustbraten mit Bratensauce, [1, j] Sommergemüse und [1] Mini Kartoffelklöße [a, a1]		
Vegetarisch	Schupfnudeln mit Gemüsestreifen gebraten, [a, a1] Frischkäse-Kräutersoße [g]	Gemüsepizza mit Mozzarella gebacken [a, g, a1]	Chili sin Carne mit frischem Gemüse, Paprikawürfeln, Kidneybohnen und Reis	Rotes Blumenkohl-Linsencurry [1, 2, 11, i] mit Vollkornreis	gefüllte Germknödel [1, a, c, g, a1] mit Vanillesauce und [g] heißen Schattenmorellen
Salat	Eisbergsalat mit Tomate und Gurke, Joghurtdressing [g] und Kräuterbaguette [3, a, f, g, a1, a2, a3]	Gemischter Salatteller mit Cocktaildressing [11, a, c, g, j, a1] und Tintenfischringe [a, g, a1]	bunter Salatteller [3] mit Zaziki [3, g, l] und kleinem Fladenbrot [3, a, f, g, k, a1, a2, a3]	gemischter Blattsalat mit Cocktaildressing, [11, a, c, g, j, a1] Mozzarellasticks [a, g, a1, a2] und fruchtigem Tomatendip [2, 5, l]	gem. Salatteller mit Essig-Öldressing [j] Fischnuggets [a, d, a1] und Remouladendip [9, a, c, g, j, a1]
Dessert	Frischobst	Orangenjoghurt [g]	Vanillepudding [g] mit Schokoladensauce [g]	Heidelbeerquark [g]	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.