



CJD Hannover Mittelfeld, Speiseplan vom 15.04.-19.04.2024
(bei Fleisch- und Fischgerichten bieten wir eine vegetarische Variante)

Änderungen sind nicht gewollt- können aber eintreten. Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

MO	Bohnensuppe (Kartoffeln, Möhre) selbstgemachtes Vollkornbaguette ^(A1) Joghurt ^(G) mit Birne
DI	Gabelspaghetti ^(C) mit Bärlauch-Pesto Tomatensalat
MI	Räubergulasch ^(A1) mit Paprika (Geflügelfleischkäse ^(2, 3) Würstchen) vegetarisch: Tofugulasch ^(F) mit Paprika Rösti
DO	Gemüsecurry (Möhre, Broccoli, Champignons) Couscous ^(A1) Banane
FR	Fischfilet Bordelaise ^(D) mit Kräuterpanade ^(A1) vegetarisch: panierte Kohlrabischeibe ^(A1) Béchamelkartoffeln ^(G, A1) Eisbergsalat (Essig/Öl)

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-Konservierungsmittel, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel, 10-Nitritpökelsalz. Allergenkennzeichnung: *A-glutenhaltiges Getreide, *B-Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, *C-Eier, *D-Fische, *F-Soja, *G-Milch, *H-Schalenfrüchte/ Nüsse, *L-Sellerie, *M-Senf, *N-Sesam, *O-Schwefeldioxid u. Sulfite-Salze, *P-Lupinen, *A1-Weizen, *A2-Roggen, *A3-Gerste, *A4-Dinkel, *A5-Hafer

Kontakt zur Küche:
Rolf Gramann
Tel: 0511/23534777
rolf.gramann@cjd.de

Sehen Sie die Schritte zur Nachhaltigkeit
Ihrer Küche Hannover unter:



<https://www.cjd-hannover.de/nachhaltigkeit/ausgewogene-und-nachhaltigere-ernaehrung/>