



**CJD Hannover Mittelfeld, Speiseplan vom 20.05. - 24.05.2024**  
(bei Fleisch- und Fischgerichten bieten wir eine vegetarische Variante)

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

<b>MO</b>	<b>Pfingstmontag – Kita geschlossen</b>
<b>DI</b>	Bio- Vollkornnudeln <sup>(A1)</sup> Bio- Sahnesoße mit Spargel <sup>(A1, G)</sup> Gurkensticks
<b>MI</b>	Bio-Geflügel Wiener <sup>(2)</sup> vegetarisch: veg. Würstchen <sup>(C, 2)</sup> Béchamelkartoffeln <sup>(A1, G)</sup> Eisbergsalat Essig-Öldressing
<b>DO</b>	Schupfnudeln <sup>(A1)</sup> , gebraten Bio- Spinatsoße mit Bio- Kichererbsen <sup>(G)</sup> Frische Erdbeeren
<b>FR</b>	Fischtopf <sup>(D)</sup> mit Lachs ASC und Hering MSC, Gerstengraupen <sup>(A3)</sup> , Brokkoli und Möhren vegetarisch: Tofutopf <sup>(F)</sup>

**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. Sulfit-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/>