



CJD Hannover Mittelfeld, Speiseplan vom 22.04.-26.04.2024
(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	Kartoffelsuppe (Lauch, Sellerie, Möhre) (G, L) selbstgemachtes Zwiebelbaguette (A1) Quark (G) mit Brombeeren
DI	Vollkornnudeln (A1) Erbsensoße (G, A1) Möhren-Kohlrabisalat
MI	Hähnchenfilet mit Tomate-Mozzarella (G) überbacken vegetarisch: Tofuschnitte überbacken (F, G) Couscous (A1) Sahnesoße (A1, G) Paprikasticks
DO	Selbstgemachte Kartoffelspalten Kräuterquark (G) Mais-Kidneybohnen-Gurkensalat
FR	Schollenfilet (MSC, D, A1) gebraten mit Dillsensoße (G, A1) vegetarisch: Blumenkohlbratling (A1, C) Reis, parboiled Eisbergsalat mit Essig/Öl Dressing

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-Konservierungsmittel, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel, 10-Nitritpökelsalz. Allergenkezeichnung: *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/>