



CJD Hannover Nordstadt, Speiseplan vom 13.05.-17.05.2024
(bei Fleisch- und Fischgerichten bieten wir eine vegetarische Variante)

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

MO	Vollkornspaghetti ^(A2) Bärlauch Soße ^(G) Gemügesticks: Kohlrabi
DI	Kartoffel-ABC Tomaten Salat mit Schmand ^(G)
MI	Gefüllte Cannelloni ^(A1) mit Rinderhackfleisch in Rahmsoße ^(G) (Karotten, Zwiebel) Gemügesticks: Paprika
DO	Paniertes Pangasius Filet ^(MSC, D, C A1) selbstgemachter Kartoffelbrei ^(G) Rohkost: Tomaten, Gurken
FR	Rote-Linsensuppe (Kartoffel, Karotten, Paprika, Apfel) Hausgemachtes Baguette ^(A1)

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. Sulfid-Salze, *P-Lupinen, *A1-Weizen, *A2-Roggen, *A3-Gerste, *A4-Dinkel, *A5-Hafer

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem FIT KID-Logo ausgezeichnet.



Kontakt zur Küche:
Beata Simbula
Tel: 0511/12358898
kueche.nordstadt@cjd-hannover.de

Sehen Sie die Schritte zur Nachhaltigkeit
Ihrer Küche Hannover unter:

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

