



CJD Hannover Nordstadt, Speiseplan vom 27.05.-31.05.2024
(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	Vollkornnudel ^(A2) Auflauf (Schafskäse ^(G) Tomaten) Kidneybohnen Salat mit Gurken, Lauchzwiebeln
DI	Zucchini-Lasagne ^(A1) (Tomaten, Karotte, Frisch Käse) ^(G) Gemügesticks: Kohlrabi
MI	Hühnerfrikassee ^(G) (Karotten, Spargel, Erbsen) Reis: parboiled
DO	Seehechtfilet ^(MSC, D) auf Kichererbsen – Spinat- Gemüse Salzkartoffeln Gemügesticks: Cocktail Tomaten
FR	Gemüsesuppe mit selbstgemachten Nudeln ^(C, A1) (Karotte, Kartoffel, Zwiebel, Sellerie) ^(L) selbstgemachtes Brot ^(A1)

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-Konservierungsmittel, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärtzt, 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.de

Sehen Sie die Schritte zur Nachhaltigkeit
Ihrer Küche Hannover unter:

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

