



CJD Hannover Südstadt, 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	Gemüsecremesuppe ^(G) mit Kartoffeln selbstgemachtes Bio-Vollkornbaguette ^(A1) Bio-Joghurt ^(G) mit Ananaspüree
DI	Bio-Tortellini ^(A1) überbacken mit Käse-Mais-Soße ^(G, A1) Tomaten- Bio-Kichererbsensalat
MI	Bio-Putengulasch ^(A1) mit Champignons, Erbsen und Möhren Bio-Kartoffeln
DO	Bio-Falafelbällchen ^(A1) Minzdip /Joghurt, Bio ^(G) Tomatenreis und Gurkenticks
FR	Seelachsfilet ^{(MSC)(D)} Helgoländer Art mit Tomaten-Schmand-Käsehaube ^(G) Couscous ^(A1) und Eisbergsalat, Essig-öldressing

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-Drinkel *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:
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/>

