

CJD Hannover Bothfeld, Speiseplan vom 06.03.-10.03.2023

(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	Karotten in Béchamel- Soße (A1, G) Reis Obst
DI	Erbsensuppe (Erbsen, Kartoffeln, Suppengemüse) Vollkornbaguette (A1) Naturjoghurt (G) mit Obst
MI	Selbstgemachte Pizza (A1) mit Putensalami, Putenschinken, Paprika, Tomate, Käse (G) Obst
DO	Überbackene Tortellini (A1) (Spinat, Ricotta) dazu ein frischer Salat
FR	Fischstäbchen in Vollkornpanade (Seelachs, MSC) (A1, D) Selbstgemachter Kartoffelbrei (G) dazu einen Teller Rohkost

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, *E-Erdnüsse, *F-Soja, *G-Milch, *H-Schalenfrüchte/Nüsse, *L-Sellerie, *M-Senf, *N-Sesam, *O-Schwefeldioxid u. Sulfite-Salze, *P-Lupinen, *Q-Weichtiere, *A1-Weizen, *A2-Roggen, *A3-Gerste, *A4-Kaschunüsse (Cashewnüsse), *H5-Pecannüsse, *H6-Paranüsse, *H7-Pistazien, *H8-Macadamianüsse

Kontakt zur Küche
Ursula Makus
Tel: 0511/56379539
in der Zeit von 07:00 bis 13:00 Uhr
Kueche.Bothfeld@cjd-hannover.de

Sehen Sie die Schritte zur Nachhaltigkeit Ihrer Küche Hannover unter: <https://www.cjd-hannover.de/nachhaltigkeit/ausgewogene-und-nachhaltigere-ernaehrung/>

