

CJD Hannover Bothfeld, Speiseplan vom 09.05.-13.05.2022

(Wir verarbeiten nach Möglichkeit Bioprodukte/Ursprungsware.)

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

MO	Kartoffel-Bohnen-Pfanne mit Gemüse Obst
DI	Grüne Spargelsuppe mit Graupen Brot/ Brötchen^(a, a1) Naturjoghurt^(g) mit Obst
MI	Selbstgemachte vegetarische Pizza^(a, a1) (Mais, Tomate, Käse^(g)) Obst
DO	Hähnchenbrust aus dem Ofen mit Paprika Nudeln^(a, a1)(halb Vollkorn) dazu ein Frischer Salat
FR	Seelachs^(MSC) mit Kräuterhaube^(a,a1) Kartoffel- Stampf 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/>

