

CJD Hannover Bothfeld, Speiseplan vom 16.05.-20.05.2022

(Wir verarbeiten nach Möglichkeit Bioprodukte/Ursprungsware.)

7

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

MO	Kartoffeln Blumenkohl Béchamel- Soße (g)
DI	Linsensuppe (Linsen, Kartoffeln, Suppengemüse) Brot/ Brötchen (a, a1) Naturjoghurt (g) mit Obst
MI	Nudeln (a, a1) mit Tomaten- Paprikasoße (g) Obst
DO	Panierte Hähnchenschnitzel (a, a1) Frischer Spargel in heller Soße Kartoffeln
FR	Frischer Lachs (d) aus der Pfanne Kartoffelpüree (g) dazu einen frischen Salat

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. Sulfit-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/>

