

**CJD Hannover Bothfeld, Speiseplan vom 17.01.-21.01.2022**

(Wir verarbeiten nach Möglichkeit Bioprodukte/Ursprungsware.)

10

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

<b>MO</b>	<b>Kartoffelbrei (g) (Bio- Kartoffeln)</b> <b>Rührei (c)</b> <b>dazu Gurkensalat</b>
<b>DI</b>	<b>Kürbissuppe mit Lauch und Frischkäse (g)</b> <b>Brot/ Brötchen (a, a1)</b> <b>Naturjoghurt (g) mit Obst</b>
<b>MI</b>	<b>Nudeln (a, a1)</b> <b>Blumenkohl- Broccoli- Soße (g)</b> <b>Obst</b>
<b>DO</b>	<b>Geflügel- Gyros</b> <b>Bauernsalat (Tomate, Gurke, Paprika, Fetakäse (g))</b> <b>dazu Djuvec-Reis</b>
<b>FR</b>	<b>Gegrilltes Fischfilet (Seelachs (MSC))</b> <b>Bio- Kartoffeln</b> <b>Bio- Mais</b>

**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

Kueche.Bothfeld@cjd-hannover.de

**Ursula Makus**

Tel: 0511/56379539

in der Zeit von 07:00 bis 13:00 Uhr

Makus Ursula@cjd.de

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

