



CJD Hannover Mittelfeld, Speiseplan vom 06.03-10.03.2023

(bei Fleisch- und Fischgerichten bieten wir eine vegetarische Variante)

MO	Erbsensuppe mit Minze und Sojamilch ^(F) vegetarische Würstchen ^(C) und selbstgemachtes Baguette ^(A1) Quark mit Heidelbeeren ^(G)
DI	Vollkorn Nudeln ^(A1) Möhrensoße mit Kohlrabiwürfel ^(G) Gurkensticks
MI	Hähnchengeschnetzeltes mit Zucchini und Lauchzwiebel in Tomatensoße ^(G) parboiled Reis
DO	Blumenkohl „polnisch“ ^(A1, C) (gehacktes Ei, Semmelbrösel, Margarine) Kartoffeln Milchreis mit Mango und Ananas ^(G)
FR	Seelachs (MSC) mit Kräuterkruste ^(A1, D) Béchamelkartoffeln ^(A1, G) Eisbergsalat, Mandarindressing

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

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-Konservierungsmittel, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel, 10-Nitritpökelsalz; Allergenenzeichnung: *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. Sulfid-Salze, *P-Lupinen, *A1-Weizen, *A2-Roggen, *A3-Gerste, *A4-Dinkel, *A5-Hafer

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/>