

CJD Hannover Mittelfeld, 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	Blumenkohlcremesuppe^(G) mit Kartoffel und Kichererbsen selbstgemachtes Dinkelvollkornbaguette^(A1, A5) Vanillequark^(G) mit Erdbeeren
DI	Gemüse- Tortellini^(A1) mit Käse-Sahnesoße überbacken^(G) Fruchtdrink mit Sojamilch^(F)
MI	Hähnchenstreifen „Giros Art“ Möhrengemüse und Kartoffelbrei^(G) vegetarisch: vegane Hackbällchen^(A1)
DO	Schupfnudeln^(A1, C) Chili sin Carne^(A1) mit roten, weißen, grünen Bohnen, Mais, Paprika Gurkensticks
FR	frische Lachsschnitte^(D) in Dill- Zitronensoße^(A1, G) Couscous^(A1) Eisbergsalat mit Essig-Öldressing^(M)

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-Konservierungsmittel, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel, 10-Nitritpökelsalz.11- unter Schutzatmosphäre verpackt, 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),*A5-Dinkel, *A6- Hafer, *H5-Pecannüsse, *H6-Paranüsse, *H7-Pistazien, *H8-Macadamianüsse

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/>

