



CJD Hannover Mittelfeld, Speiseplan vom 13.03.-17.03.2023

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

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

MO	Kohlrabisuppe (G) selbstgemachtes Kräutervollkornbaguette (A1) Vanillejoghurt (G)
DI	Weißer Bohnen in Tomatensoße (G) Vollkornnudeln Birne
MI	Frikadelle vom Rind (C, G, A1, A5) Kartoffelbrei (G) Möhrenapfelsalat
DO	Süßkartoffelgnocchi Frischkäsesoße (G) Gurkensticks
FR	Scholle (D) gedämpft MSC Reis Erbsengemüse in Rahm (G)

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-Konservierungsmittel, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärtzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel, 10-Nitritpökelsalz. Allergenkennzeichnung: *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. Sulfit-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/>