

CJD Hannover Mittelfeld, Speiseplan vom 16.05.-20.05.2022

(Wir verarbeiten nach Möglichkeit Bioprodukte/Ursprungsware.)

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

MO	Lauchcremesuppe mit Frischkäse (A1, G) selbstgemachtes Dinkelvollkornbaguette (A1, A5) Mandarinenjoghurt (G)
DI	Fussili, 2/3Vollkorn (A1) Möhren- Petersiliensoße (A1, G) Apfel-Crumble (A1)
MI	Geflügel Wiener (2) Béchamelkartoffeln (A1, G) und Gurken- Eisbergsalat (M) vegetarisch: Würstchen ohne Fleisch (A1, C)
DO	Gemüseragout mit Erbsen in Tomatensoße (A1) Gnocchi dolce (A1, C) Wassermelone
FR	Fisch- Kibbelinge (D, A1) Kartoffelbrei (G) und Paprikasticks vegetarisch: Nuggets ohne Fleisch (A1, 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/>

