

CJD Hannover Mittelfeld, Speiseplan vom 17.01.–21.01.2022

(Wir verarbeiten nach Möglichkeit Bioprodukte/Ursprungsware.)

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

MO	Minestrone (mit Nudeln, Weißkohl, weiße Bohnen, Staudensellerie) Selbstgemachtes Basilikumbaguette mit Dinkel (A1) Bioquark mit Heidelbeeren (G)
DI	Nudeln, 1/2 Vollkorn (A1) Zucchini Kirchererbsensoße (A1,G) Mandarinen
MI	Frikadellen vom Bio Rind (C, A1, G) Kartoffelbrei (G) Eisbergsalat Vegetarisch: Haferbratlinge (A1)
DO	Kartoffel-Gemüseauflauf (G, A1) Mit Käse überbacken (G) 1/2 Banane
FR	Kabeljau (D) aus MSC Fischerei Mit Kräutersoße (G,A1) Reis mit Erbsen, Gurkensticks Vegetarisch: Sojageschnetzeltes (F)

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-Konservierungsmittel, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel, 10-Nitritpökelsalz. **Allergenkezeichnung:** *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. Sulfite-Salze, *P-Lupinen, *Q-Weichtiere, *A1-Weizen, *A2-Roggen, *A3-Gerste, *A4-Kaschunüsse (Cashewnüsse), *H5-Pecannüsse, *H6-Paranüsse, *H7-Pistazien, *H8-Macadamianüsse

Kontakt zur Küche:

Rolf Gramann

Tel: 0511/23534777

in der Zeit von 10:00 bis 13:00 Uhr

rolf.gramann@cjd.de

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

