



**CJD Hannover Nordstadt, Speiseplan vom 06.05.-10.05.2024**  
(bei Fleisch- und Fischgerichten bieten wir eine vegetarische Variante)

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

<b>MO</b>	Vollkornnudel (A2) Rote Pesto (Parmesan, Getrocknete Tomaten, Olivenöl) (G) Gemüsesticks: Paprika
<b>DI</b>	Spargel- Pancakes (A1, C) Quark- Dip (G) Mischsalat mit Kräuter Dressing
<b>MI</b>	Hähnchen aus dem Ofen mit Kartoffeln (Vegan Mayonnaise) Grüne Bohnen Salat
<b>DO</b>	Feiertag - geschlossen
<b>FR</b>	Kartoffel -Karotten-Suppe (Kartoffeln, Karotte, Zwiebel) Brot (A1, A2)

**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. Sulfid-Salze, \*P-Lupinen, \*A1-Weizen, \*A2-Roggen, \*A3-Gerste, \*A4-Dinkel, \*A5-Hafer

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem FIT KID-Logo ausgezeichnet.



Kontakt zur Küche:  
Beata Simbula  
Tel: 0511/12358898  
kueche.nordstadt@cjd.de

Sehen Sie die Schritte zur Nachhaltigkeit  
Ihrer Küche Hannover unter:

<https://www.cjd-hannover.de/nachhaltigkeit/ausgewogene-und-nachhaltigere-ernaehrung/>

