

**CJD Hannover Nordstadt, Speiseplan vom 9.05.22 –13.05.22**

(Wir verarbeiten nach Möglichkeit Bioprodukte/Ursprungsware.)

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

<b>MO</b>	<b>Spinat-Lasagne</b> <sup>(a1, g)</sup> <b>Snackpause: Obst</b>
<b>DI</b>	<b>Gemüsereispfanne mit Möhren, Broccoli, Kichererbsen und Kräuterjoghurt</b> <sup>(g)</sup> <b>Snackpause: Obst</b>
<b>MI</b>	<b>Geflügelbratwurst</b> <sup>(Bio)</sup> <b>Kartoffelbrei</b> <sup>(g)</sup> <b>und Gurkensalat</b> (Essig-Öl-Marinade) <b>Vegetarisch: Vegetarische Bratwurst</b> <sup>(f)</sup> <b>mit obigen Beilagen</b> <b>Snackpause: Obst</b>
<b>DO</b>	<b>Lachsfilet mit Zitronensoße</b> <sup>(a1, g, d)</sup> <b>mit Couscous</b> <sup>(a1)</sup> <b>und Paprikasticks</b> <b>Vegetarisch: Gemüsebällchen</b> <sup>(a1)</sup> <b>mit obigen Beilagen</b> <b>Snackpause: Obst</b>
<b>FR</b>	<b>Möhren-Ingwersuppe</b> <sup>(g)</sup> <b>und Brot</b> (a1, Roggen, Hafer, Dinkel) <b>Snackpause: Obst</b>

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-Konservierungsmittel, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel, 10-Nitritpökelsalz. 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. Sulfid-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:  
Tel: 0511/12358898  
in der Zeit von 08:00 bis 14:00 Uhr  
kueche.nordstadt@cjd-hannover.de

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

