

CJD Hannover Nordstadt, Speiseplan vom 16.05.22 –20.05.22

(Wir verarbeiten nach Möglichkeit Bioprodukte/Ursprungsware.)

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

MO	Spirelli ½Vollkorn ^(a1) mit Tomatenbasilikumsoße Obst
DI	Falafel mit Minzjoghurt ^(g) Couscous ^(a1) und Gurkensticks Obst
MI	Geflügelwiener mit Kartoffelbrei ^(g) und Paprika- Eisbergsalat Obst Vegetarisch: veg. Wiener mit obigen Beilagen
DO	Kabeljaufilet mit Kräuterkuste ^(a1 ,d), Senfsoße ^(g, a1), Reis und gemischtes Gemüse Obst vegetarisch: Haferbratlinge ^(a1, Hafer) mit obigen Beilagen
FR	Blumenkohlsuppe ^(g) und Brot ^(a1, Roggen, Hafer, Dinkel) Obst

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. Sulfit-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/>

