

CJD Hannover Nordstadt, Speiseplan vom 17.01.22 – 21.01.22

(Wir verarbeiten nach Möglichkeit Bioprodukte/Ursprungsware.)

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

MO	Menü 1: Vollkornspaghetti (A1), Tomatensoße (L), Parmesan (G) Snackpause: Obst
DI	Menü 1: Sesamkartoffeln (K), Kräuterjoghurt (G), Salat (Kidney Bohnen, Paprika, Mais) Snackpause: Obst
MI	Menü 1: Hähnchenbratwurst, Apfel-Rotkohl, Kartoffelbrei (G) Menü 2: Vegetarische Bratwürstchen (A1, C), Apfel-Rotkohl, Kartoffelbrei (G) Snackpause: Obst
DO	Menü 1: Kibbeling (A1, C, G, D), Curry – Dillgemüse (Fenchel, Karotten) (G), Reis Menü 2: Curry - Dillgemüse mit Kichererbsen (Fenchel, Karotten) (G), Reis Snackpause: Obst
FR	Menü 1: Zucchinisuppe (G, L), Brot (A1, A2, A3) Snackpause: 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. 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:

Emma Gärtner

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/>

