



CJD Hannover Südstadt, Speiseplan vom 06.03-10.03.2023

(bei Fleisch- und Fischgerichten bieten wir eine vegetarische Variante)

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

MO	Erbsensuppe mit Minze und Sojamilch (F) vegetarische Würstchen (C) und selbstgemachtes Baguette (A1) Quark mit Heidelbeeren (G)
DI	Vollkorn Nudeln (A1) Möhrensoße mit Kohlrabiwürfel (G) Gurkensticks
MI	Hähnchengeschnetzeltes mit Zucchini und Lauchzwiebel in Tomatensoße (G) parboiled Reis
DO	Blumenkohl „polnisch“ (A1, C) (gehacktes Ei, Semmelbrösel, Margarine) Kartoffeln Milchreis mit Mango und Ananas (G)
FR	Seelachs (MSC) mit Kräuterkruste (A1, D) Béchamelkartoffeln (A1, G) Eisbergsalat, Mandarindressing

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-Konservierungsmittel, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel, 10-Nitritpökelsalz: Allergenkeinezeichnung: *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. Sulfit-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:

Rolf Gramann

Tel: 0511/23534777

rolf.gramann@cjd.de

Sehen Sie die Schritte zur Nachhaltigkeit
Ihrer Küche Hannover unter:

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

