

CJD Hannover Südstadt, Speiseplan vom 08.08.-12.08.2022

(Wir verarbeiten nach Möglichkeit Bioprodukte/Ursprungsware.)

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

MO	<p>Studentag</p> <p>Wir begrüßen euch zum neuen Kindergartenjahr</p>
DI	<p>Fusilli ^(A1) mit $\frac{2}{3}$ Vollkorn</p> <p>Kohlrabi-Möhrenrahm mit Kichererbsen ^(G, A1)</p> <p>Erdbeerdrink ^(G)</p>
MI	<p>Geflügel-Wiener „Bruder Hahn“ ⁽²⁾</p> <p>selbstgemachte Béchamelkartoffeln ^(A1, G) und Tomatensalat</p> <p>vegetarische Wiener ^(C)</p>
DO	<p>vegane Nuggets ^(A1)</p> <p>selbstgemachter Mangodip, vegan</p> <p>Reissalat mit Paprika</p>
FR	<p>Schollenfilet aus MSC Fischerei ^(D)</p> <p>mit Gurkendill Soße ^(A1, G) und Kartoffeln</p> <p>Wassermelone</p> <p>vegetarisch: Gemüse</p>

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. Sulfite-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:

Rolf Gramann

Tel: 0511/23534777

rolf.gramann@cjd.de

Sehen Sie die Schritte zur Nachhaltigkeit Ihrer Küche

Hannover unter: [https://www.cjd-](https://www.cjd-hannover.de/nachhaltigkeit/ausgewogene-und-nachhaltigere-ernaehrung/)

[hannover.de/nachhaltigkeit/ausgewogene-und-](https://www.cjd-hannover.de/nachhaltigkeit/ausgewogene-und-nachhaltigere-ernaehrung/)

[nachhaltigere-ernaehrung/](https://www.cjd-hannover.de/nachhaltigkeit/ausgewogene-und-nachhaltigere-ernaehrung/)

