



CJD Hannover Südstadt, Speiseplan vom 22.04.-26.04.2024
(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	Kartoffelsuppe (Lauch, Sellerie, Möhre) ^(G, L) selbstgemachtes Zwiebelbaguette ^(A1) Quark ^(G) mit Brombeeren
DI	Vollkornnudeln ^(A1) Erbsensoße ^(G, A1) Möhren-Kohlrabisalat
MI	Hähnchenfilet mit Tomate-Mozzarella ^(G) überbacken Couscous ^(A1) Sahnesoße ^(A1, G) Paprikasticks
DO	Selbstgemachte Kartoffelspalten Kräuterquark ^(G) Mais-Kidneybohnen-Gurkensalat
FR	Schollenfilet ^(MSC, D, A1) gebraten mit Dillsenfsoße ^(G, A1) Reis, parboiled Eisbergsalat mit Essig/Öl Dressing

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, *F-Soja, *G-Milch, *H-Schalenfrüchte/Nüsse, *L-Sellerie, *M-Senf, *N-Sesam, *O-Schwefeldioxid u. Sulfite-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/>

