

## CJD Küche Ort, Speiseplan vom 17.01.22 – 21.01.22

(Wir verarbeiten nach Möglichkeit Bioprodukte/Ursprungsware.)

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

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

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

mail: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/>

