



CJD Hannover Mittelfeld, Speiseplan vom 07.04.- 11.04.2025

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

MO 07.04.	Kohlrabi Suppe mit Kartoffeln ^(G) selbstgemachtes Kräuterbaguette ^(A1) Joghurt ^(G) mit Brombeeren
DI 08.04.	Vollkornnudeln ^(A1) Mit Tomaten-weiße Bohnensoße ^(A1) Gurkensalat
MI 09.04.	Bio-Geflügelbratwurst vegetarisch: Bratwurst vegetarisch ^(A1, C) Béchamelkartoffeln ^(G, A1) Eisbergsalat Essig/Öl
DO 10.04.	Gemüsecurry ^(A1, A5) mit Zucchini, Brokkoli, Paprika und Kartoffeln
FR 11.04.	Fischfilet Bordelaise ^(MSC, D, Seelachs, A1) vegetarisch: Haferbratling ^(A1, A5) mit Couscous ^(A1) Möhrengemüse in Rahm ^(A1, G)

Zusatzstoffe: 1- mit Farbstoff, 2- mit Konservierungsmittel, 3- mit Antioxidationsmittel, 4- mit Geschmacksverstärker, 6- geschwärzt, 7- gewachst, 8- mit Phosphat, 9- mit Süßungsmittel, 10- mit Nitritpökelsalz

Allergenkennzeichnung: *A- enthält glutenhaltiges Getreide, *A1- enthält Weizen, *A2- enthält Roggen, *A3- enthält Gerste, *A4- enthält Dinkel, *A5- enthält Hafer, *B- enthält Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, *C- enthält Eier, *D- enthält Fisch, *F- enthält Soja, *G- enthält Milch, *L- enthält Sellerie, *M- enthält Senf, *N- enthält Sesam, *O- enthält Schwefeldioxid u. Sulfite-Salze, *P- enthält Lupinen,

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/>

