



CJD Hannover Mittelfeld, Speiseplan vom 07.04.- 11.04.2025

(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 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. Sulfit-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/>