



CJD Hannover Südstadt, Speiseplan vom 14.04.- 18.04.2025

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

MO 14.04.	Käse- Lauchsuppe ^(G, A1) mit Kartoffeln selbstgemachtes Bio- Vollbaguette ^(A1) Vanillepudding mit Erdbeersoße ^(G)
DI 15.04.	Nudeln ^(A1) Fusilli bunt mit Bärlauch- Pesto ^(G) Apfelcrumble ^(A1)
MI 16.04.	Rindergulasch- Bio ^(A1) Kartoffelklöße Bio- Brokkoli Gemüse
DO 17.04.	Süßkartoffel- Gnocchi ^(A1) mit Bio- Sojabolognese ^(F) Linsensalat mit Gurke
FR 18.04.	Karfreitag – Kita geschlossen -wir wünschen allen schöne Feiertage und frohe Ostern-

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. Sulfid-Salze, *P- enthält Lupinen,

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

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/>

