



CJD Hannover Nordstadt, Speiseplan vom 21.04.- 25.04.2025

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

MO 21.04.	Feiertag – Kita geschlossen
DI 22.04.	Vollkornnudeln ^(A1) Bio- Spinat- Soße mit Parmesan ^(G) Bunte- Karotten
MI 23.04.	Putengeschnetzeltes ^(G) (Erbsen, Karotten, Zwiebeln) Bio- Reis: parboiled Eisbergsalat mit Kräuter Dressing
DO 24.04.	Thunfisch ^(MSC, D) Buletten mit Haferflocken ^(A5) ^(C) Selbstgemachter Kartoffelbrei ^(G) mit Kichererbsen Gemüsesticks: Bio- Gurken
FR 25.04.	Kartoffeln- Möhren- Suppe (Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln) Selbstgemachtes Brot ^(A1)

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:
Beata Simbula
Tel: 0511/12358898
kueche.nordstadt@cjd.de

Sehen Sie die Schritte zur Nachhaltigkeit
Ihrer Küche Hannover unter:

<https://www.cjd-hannover.de/nachhaltigkeit/ausgewogene-und-nachhaltigere-ernaehrung/>

