



CJD Hannover Mittelfeld, Speiseplan vom 29.07.-02.08.2024
(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 | Studentag |
| DI | Studentag |
| MI | Vollkorn Nudeln ^(A1) BIO Brokkolisoße ^(A1, A5) BIO Kichererbsen-Salat mit Feta BIO |
| DO | Kartoffelknödel Möhren und Erbsen a la Creme ^(A5, A1) BIO Apfelcrumble ^(A1) |
| FR | MSC Fischschnitte Bordelaise ^(A1, D) vegetarisch: Gemüseschnitzel ^(A1) Reis, parboiled Gurkensalat |

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-Konservierungsmittel, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel, 10-Nitritpökelsalz. Allergenkennzeichnung: *A-glutenhaltiges Getreide, *B-Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, *C-Eier, *D-Fische, *F-Soja, *G-Milch, *H-Schalenfrüchte/ Nüsse, *L-Sellerie, *M-Senf, *N-Sesam, *O-Schwefeldioxid u. Sulfid-Salze, *P-Lupinen, *A1-Weizen, *A2-Roggen, *A3-Gerste, *A4-Dinkel, *A5-Hafer

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/>