



CJD Hannover Nordstadt, Speiseplan vom 15.07.-19.07.2024
(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	Vollkornnudeln ^(A2) Spinat Soße ^(G) Gemüestick: Gurken
DI	Kartoffel ABC Tomaten Salat mit Schmand ^(G)
MI	Pizza Calzone (Hähnchen Aufschnitt, Tomaten, Käse, Basilikum) Gemüestick: Kohlrabi
DO	Fischstäbchen ^(A1) (Alaska- Seelachs- Filet ^(MSC, D)) Selbstgemachten Kartoffelbrei ^(G) Erbsen- Karotten- Salat
FR	Gelbe Erbsensuppe (Kartoffel, Seller, ^(L) Karotten) Brot ^(A1)

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-Konservierungsmittel, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärtzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel, 10-Nitritpökelsalz. Allergenkeinezeichnung: * 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

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/>

