



CJD Hannover Nordstadt, Speiseplan vom 26.08.-30.08.2024
(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	Bio-Vollkornnudeln (A2) Bio-Kichererbsen- Soße (G) Parmesan Gemüsesticks: Kohlrabi
DI	Gefüllte Kartoffeln (Bio- Zucchini, Bio- Aubergine, Bio- Paprika) Bio-Quark-Dip (G) mit Schnittlauch Gemüsesticks: Bio- Paprika
MI	Plov (Lammfleisch, Karotten, Zwiebeln) Bio-Reis: parboiled Tomaten Salat mit Kräuter Dressing
DO	Brokkoli in Curry-Tomaten-Soße zu Seelachs Filet (MSC, D) Bulgur (A1) Gemüsesticks: Bio-Gurken, Karotten
FR	Käselauchsuppe (G) (Kartoffeln, Karotten, Lauch, Zwiebeln) Hausgemachtes Baguette (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/>

