



CJD Hannover Südstadt, Speiseplan vom 08.07.-12.07.2024
(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	Zucchinisuppe ^(G) mit Tomatenwürfel Apfelpflaumenkompott mit Vanillesoße ^(G) selbstgebackenes Vollkornbaguette ^(A1)
DI	Gabelspaghetti ^(C, A1) mit Linsenapfeloße und Parmesan ^(G) Gurkensticks
MI	selbstgemachte Cevapcici selbstgemachter Kartoffelbrei ^(G) Eisbergsalat Essig/Öl
DO	Blumenkohlbratlinge ^(C, G, A5) Couscous ^(A1) Kräutersoße ^(G, A1)
FR	Kinderwunsch: Pizza ^(A1) selbstgemachte Margarita ^(Tomate-Käse, G) Wir wünschen allen Kindern, Eltern und Mitarbeitenden eine erholsame und sonnige Schließzeit.

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-Konservierungsmittel, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel, 10-Nitritpökelsalz, Allergenkezeichnung: *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:
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/>

