



CJD Hannover Nordstadt, Speiseplan vom 23.06.- 27.06.2025

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

MO 23.06.	Bio- Vollkornspaghetti (A1) Erbsen Pesto mit Parmesan (G) Gemüsesticks: Kohlrabi
DI 24.06.	Vegane Nuggets Bio- Couscous (A1) Mango- Dip Gemüsesticks: Bio- Gurken
MI 25.06.	Kartoffelsalat (Erbsen, Eier, Gewürzgurken, Frühlingszwiebeln, Mayonnaise) Bio- Hähnchen- Bratwurst Gemüsesticks: Bio- Paprika
DO 26.06.	Spätzle mit Thunfisch (A1, G, C) Tomatensoße Bio- Tomaten Salat
FR 27.06.	Kartoffel- Möhren- Suppe 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/>

