



**CJD Hannover Mittelfeld, Speiseplan vom 27.04.- 01.05.2026**  
(bei Fleisch- und Fischgerichten bieten wir eine vegetarische Variante)

Änderungen sind nicht gewollt- können aber eintreten. Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

<b>MO</b> 27.04.	Kohlrabi/Blumenkohl Suppe (G) Selbstgemachtes Bio-Vollkornbaguette (A1) Bio-Vanilledrink (G)
<b>DI</b> 28.04.	Falafelbällchen (A1) mit Minzjoghurt-Dip (G) Couscous (A1) Gurkensticks
<b>MI</b> 29.04.	Würstchengulasch (A1) (2, 3) vegetarisch: veganes Gyrosgulasch (A1) Reis parboiled Paprika-Sticks Bio
<b>DO</b> 30.04.	Bio- Nudeln (A1) mit Erbsen-Pesto (G)
<b>FR</b> 01.05.	Feiertag - Kita geschlossen

**Zusatzstoffe:** 1- mit Farbstoff, 2- mit Konservierungsmittel, 3- mit Antioxidationsmittel, 4- mit Geschmacksverstärker, 6- geschwärtzt, 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. Sulfit-Salze, \*P- enthält Lupinen,

Unser Speiseplan entspricht dem "DGE-VerpflegungsCheck".  
Ergebnisse im QR-Code.



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/>

