



CJD Hannover Südstadt, Speiseplan vom 18.05.- 22.05.2026
(bei Fleisch- und Fischgerichten bieten wir eine vegetarische Variante)

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

MO 18.05.	Kartoffelsuppe mit Frischkäse (G) Röstzwiebeln (A1) selbstgemachtes Vollkornbaguette (A1) Bio-Quark (G) mit Erdbeeren
DI 19.05.	Blumenkohlpuffer (A1, C, G) Kräuterdip (G) Kartoffeln Apfel-Möhrensalat
MI 20.05.	Hühnerfrikassee (A1, G) mit Erbsen Reis parboiled
DO 21.05.	Dorschnuggets (D, A1, MSC) Béchamelkartoffeln (A1, G) Gurkensticks
FR 22.05.	Tortellini vegan (A1) Käse-Sahnesoße (A1, G) Paprikasticks

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/>

