



CJD Hannover Südstadt, Speiseplan vom 15.06.- 19.06.2026
(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 15.06.	Kohlrabicremesuppe mit Kichererbsen und Kartoffeln (A1, A5) selbstgemachtes Vollkornbaguette (A1) Joghurt Bio mit Mandarine (G)
DI 16.06.	Vegane Nuggets (A1, M) Couscous Bio (A1) Kräutersoße Bio (A1, A5) Paprikasticks Bio
MI 17.06.	Geflügelwiener Bio Kartoffelbrei (G) Rote Bohne- Mais- gelbe Bohne Salat
DO 18.06.	Selbstgemachte Fischfrikadelle (MSC, D, C, A1) (Pangasius, Wels, Seehecht) Tomatenreis parboiled Gurkensalat
FR 19.06.	<i>Jubiläumfest</i>

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/>

