



Speiseplan CJD Hannover Südstadt, 19.01.- 23.01.26

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

MO 19.01.	Blumenkohlsuppe ^(G) mit Kartoffeln und Röstzwiebeln ^(A1) selbstgemachtes Vollkornbaguette ^(A1) Bio-Joghurt ^(G) mit Mandarinen
DI 20.01.	Schupfnudeln gebraten ^(A1) mit Gemüsestreifen ^(L) Apfel-Möhrensalat
MI 21.01.	Bio-Geflügelwiener selbstgemachter Kartoffelbrei ^(G) Gurken-Paprikasticks
DO 22.01.	selbstgemachte Fischfrikadelle ^(A1, C, D) (Wels, Hoki) MSC, ASC Reis (parboiled) Zitronensoße ^(G, A1) Bohnensalat grün/gelb
FR 23.01.	Tortellini ^(A1) vegan mit Gemüsefüllung und Pilzrahmsoße ^(A1, G)

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
Allergenzeichnung: *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,

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:
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/>

