



CJD Hannover Mittelfeld, Speiseplan vom 26.01.- 30.01.2026

(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 26.01.	Steckrübensuppe mit Pastinake, Möhre ^(G) selbstgemachtes Vollkornbaguette ^(A1) Vanillepudding ^(G) mit Erdbeerpüree
DI 27.01.	Blumenkohl mit Käsesoße überbacken ^(G, A1) Kartoffeln
MI 28.01.	Bio- Hühnerfrikassee mit Erbsen ^(A1, G) vegetarisch: Tofufrikassee ^(A1, A5, F) Reis parboiled Eisbergsalat Essig/Öl
DO 29.01.	Dorschnuggets ^(D, MSC-Seelachs, A1) vegetarisch: Haferbratling ^(A5, A1) selbstgemachter Kartoffelbrei ^(G) Möhren/Paprikasticks
FR 30.01.	Nudeln Penne ^(A1) Basilikum Pesto ^(G) Gurkensticks

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. Sulfit-Salze, *P- enthält Lupinen,

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/>