



CJD Hannover Nordstadt, Speiseplan vom 26.01.- 30.01.2026

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

MO 26.01.	Bio- Vollkornspaghetti (A1) Schafskäse aus dem Ofen mit Tomaten (G) Gemüsesticks: Paprika
DI 27.01.	Kartoffelpuffer-Pizza (Tomatenmark, Paprika, Käse) (G) Kichererbsen Salat mit Tomaten, Gurken
MI 28.01.	Plov (Rindfleisch, Karotten, Zwiebeln) Tomaten Salat mit Bio-Joghurt (G)
DO 29.01.	Lachs (MSC, D) aus der Pfanne Selbstgemachter Kartoffelbrei (G) Gemüsesticks: Gurken
FR 30.01.	Gemüse- Suppe (Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Sellerie) (L) Toast-Vollkorn Brot (Crostini) (A!)

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. Sulfid-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:
Beata Simbula
Tel: 0511/12358898
kueche.nordstadt@cjd.de

Sehen Sie die Schritte zur Nachhaltigkeit
Ihrer Küche Hannover unter:

<https://www.cjd-hannover.de/nachhaltigkeit/ausgewogene-und-nachhaltigere-ernaehrung/>

