



CJD Hannover Mittelfeld, Speiseplan 02.02.- 06.02.2026

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

MO 02.02.	Türkische Linsensuppe (rote Linsen, Kartoffeln, Möhren, Lauch, Sellerie) ^(L) selbstgemachtes Kümmelbaguette ^(A1) Joghurt ^(G) mit Heidelbeeren
DI 03.02.	Vegetarische Nuggets ^(A1, M) mit Mango-Dip Reis Parboiled Tomatensalat
MI 04.02.	Currywurst ^(2, 3, 7) mit der Soße (Tomaten-Curry-Ananas) vegetarisch: vegetarische Bratwurst ^(A1, C) selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(G/A1) Eisbergsalat (Essig/Öl)
DO 05.02.	Wels ^(ASC, D, A1) vegetarisch: Gemüseschnitzel ^(A1, M) Béchamelkartoffeln ^(G, A1) Brokkoli Gemüse
FR 06.02.	Vollkornnudeln ^(A1) Spirelli mit Zucchini Kräutersoße ^(A5, A1) Paprikasticks

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. Sulfite-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/>