



CJD Hannover Mittelfeld, Speiseplan vom 09.02.- 13.02.2026

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

MO 09.02.	Kartoffelsuppe ^(A5) mit Süßkartoffel, Möhre und Lauchzwiebeln selbstgemachtes Vollkornbaguette ^(A1) Quark ^(G) mit Pfirsich
DI 10.02.	Gemüse in Curry-Kokossoße ^(A1) (Blumenkohl, Broccoli, Möhre, Lauch) Couscous ^(A1)
MI 11.02.	Bio-Putengulasch ^(A1, G) mit Paprika vegetarisch: Tofugulasch ^(F) Spätzle ^(A1, C) Gurkensticks
DO 12.02.	Fischstäbchen ^(MSC, A1, D, Seelachs) vegetarisch: Vischstäbchen ^(A1, M) Kartoffelpüree ^(G) Möhrensalat mit Mandarine ^(M)
FR 13.02.	Spinatlasagne ^(A5, A1) mit Kichererbsen Melonenmix

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/>