



CJD Hannover Mittelfeld, Speiseplan 16.02.- 20.02.2026

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

MO 16.02.	FASCHING Buffett
DI 17.02.	Süßkartoffelgnocchi Erbsensoße mit Kichererbsen Bio (A1, A5) Paprikasticks Bio
MI 18.02.	Rinderhackbraten Bio (A1, A5, C, G) Kohlrabi in Rahm (A1, G) vegetarisch: Soja-Hack und Kohlrabiragout (F, A1, A5) Kartoffeln
DO 19.02.	Schollenfilet gebraten MSC (D, A1) vegetarisch: Haferbratling (A1, A5) Dillsoße (A1, G) Bio Reis parboiled Gurkensticks
FR 20.02.	Vollkorn Nudeln Bio (A1) Tomatensoße mit Möhrenwürfel (A1) Chinakohlsalat mit Sahnedressing und Mandarine

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/>

