



CJD Hannover Mittelfeld, Speiseplan vom 09.03.- 13.03.2026

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

MO 09.03.	Möhrensuppe Bio mit Kartoffeln ^(A1, A5) und Röstzwiebeln ^(A1) selbstgemachtes Vollkornbaguette ^(A1) Bio Bio-Joghurt ^(G) mit Mango
DI 10.03.	selbstgemachte Haferbratlinge ^(A1, A5) mit Zucchini Bio und Möhren Bio Kräutersoße ^(A1, G) Kartoffeln
MI 11.03.	Bio-Putenschnitzel (Piccata in Käse/Eihülle) ^(C, G, A1) vegetarisch: Gemüseschnitzel ^(A1, A5) Reis parboiled Paprikarahmsoße ^(G, A1) Bio
DO 12.03.	Pangasiusfisch ^(ASC, D, A1) gebraten vegetarisch: Vischstäbchen ^(A1, M) Bio-Couscous ^(A1) Dillsenfsoße ^(A1, M, G) Gurkensticks
FR 13.03.	Nudeln ^(A1) mit Pesto-Basilikum-Tomate ^(G) Bohnensalat mit Kidneybohnen-Wachsbrechbohnen

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,

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/>

