



CJD Hannover Mittelfeld, Speiseplan vom 13.04.- 17.04.2026
(bei Fleisch- und Fischgerichten bieten wir eine vegetarische Variante)

Änderungen sind nicht gewollt- können aber eintreten. Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

MO 13.04	Gemüsecremesuppe ^(G) (Möhren, Kohlrabi, Sellerie, Lauch, Broccoli, Kartoffeln) Selbstgemachtes Bio-Baguette ^(A1) Bio-Quark ^(G)
DI 14.04	selbstgemachte Blumenkohlbratlinge ^(A1, G, C) Bio-Joghurt ^(G) -Tomaten-Basilikumdip Reis parboiled
MI 15.04	Bio-Geflügelwiener vegetarisch: vegetarische Wiener ^(A1, C) mit Kartoffelstampf ^(G) Gurkensalat
DO 16.04	Thunfisch in Tomatensoße ^(MSC, D, A1) vegetarisch: Soja-Bolognese ^(A1, F) Kartoffeln Kohlrabi /Cherrytomaten
FR 17.04	Vollkornnudeln ^(A1) mit Linsenspinatsoße ^(A5, A1) Paprikasticks

Zusatzstoffe: 1- mit Farbstoff, 2- mit Konservierungsmittel, 3- mit Antioxidationsmittel, 4- mit Geschmacksverstärker, 6- geschwärtzt, 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,

Unser Speiseplan entspricht dem "DGE-VerpflegungsCheck".
Ergebnisse im QR-Code.



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/>