



**CJD Hannover Nordstadt, Speiseplan vom 06.04.- 10.04.2026**  
(bei Fleisch- und Fischgerichten bieten wir eine vegetarische Variante)

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

<b>MO</b> 06.04.	<b>Feiertag</b>
<b>DI</b> 07.04.	Bio- Vollkornnudeln (A1) Bärlauch Soße mit Parmesan (G) Gemüsesticks: Kohlrabi
<b>MI</b> 08.04.	Rindergulasch (Karotten, Zwiebeln) Bio- Reis: parboiled Gemüsesticks: Bio- Paprika
<b>DO</b> 09.04.	Wels Filet (MSC, D) in Rahm- Soße (G) Bio- Couscous (A1) Eisbergsalat mit Radieschen
<b>FR</b> 10.04.	Erbsensuppe (Kartoffeln, Karotten, Sellerie) (L) Tost- Vollkorn Brot (Crostini) (A1)

**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-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem FIT KID-Logo ausgezeichnet.



Kontakt zur Küche:  
Beata Simbula  
Tel: 0511/12358898  
kueche.nordstadt@cjd.de

Sehen Sie die Schritte zur Nachhaltigkeit  
Ihrer Küche Hannover unter:

<https://www.cjd-hannover.de/nachhaltigkeit/ausgewogene-und-nachhaltigere-ernaehrung/>

