



CJD Hannover Nordstadt, 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.	Bio- Vollkornnudeln (A1) Tomaten_ Soße mit Parmesan (G) Gemüsesticks: Paprika
DI 14.04.	Gefüllte Kartoffeln mit Rahm- Soße (G) (Zucchini, Aubergine, Paprika) Bio- Quark- Dip mit Schnittlauch (G)
MI 15.04.	Hähnchenpfanne mit Champignons- Soße (G) (Erbsen) Bio- Reis. parboiled Gemüsesticks: Kohlrabi
DO 16.04.	Paniertes Pangasius Filet (MSC, D) Selbstgemachter Kartoffelbrei (G) Bio- Tomaten Salat mit Roten Zwiebeln und Balsamico Essig
FR 17.04.	Studientag – Kita geschlossen

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/>

