



CJD Hannover Nordstadt, Speiseplan vom 30.03.- 03.04.2026
(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 30.03.	Bio- Vollkornspaghetti (A1) Avocado- Pesto mit Parmesan (G) (Basilikum, Olivenöl, Knoblauch) Gemüsesticks: Paprika
DI 31.03.	Ratatouille- Gemüse (Spitzkohl, Karotten, Bio- Zucchini, Zwiebeln) Bulgur (A1) Gemüsesticks: Kohlrabi
MI 01.04.	Putengeschnetzeltes (G) (Erbsen, Karotten, Zwiebeln) Tomaten Salat
DO 02.04.	<u>Osterbrunch</u> Brötchen (A1) Frischkäse, Käse (G) Tomaten, Gurken, Paprika, Ei, Obst Buchstabensuppe mit Gemüse
FR 03.04.	Karfreitag – 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/>

