



CJD Hannover Mittelfeld, Speiseplan vom 24.03.- 28.03.2025

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

| | |
|---------------------|---|
| MO 24.03. | Möhreneintopf mit Lauch, Kartoffeln und Sojakrümel ^(F) selbstgemachtes BIO- Kümmelbaguette ^(A1) Bio-Schichtquark mit Weintrauben und Zwieback ^(A1) |
| DI 25.03. | Vollkornnudeln ^(A1) Bio Paprika-Bohnensoße ^(A1, A5) Bio Melone |
| MI 26.03. | selbstgemachte Bio-Rinderfrikadelle ^(C, A5, A1, G) vegetarisch: Gemüsefrikadelle ^(A1, A5) Béchamelkartoffeln ^(G, A1) Blumenkohlgemüse |
| DO 27.03. | Gemüsebällchen ^(A1, M) Couscous ^(A1) Bio Champignon-Schnittlauchsoße ^(A1, G) Möhren-Apfelsalat |
| FR 28.03. | Fischlasagne ^(D, MSC, A1) mit Thunfisch und Erbsen vegetarisch: Gemüselasagne ^(A1, G) Eisbergsalat Essig/Öl |

***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. Sulfite-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/>

