



## CJD Hannover Mittelfeld, Speiseplan vom 24.03.- 28.03.2025

(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> 24.03.	Möhreneintopf mit Lauch, Kartoffeln und Sojakrümel (F) selbstgemachtes BIO- Kümmelbaguette (A1) Bio-Schichtquark mit Weintrauben und Zwieback (A1)
<b>DI</b> 25.03.	Vollkornnuedeln (A1) Bio Paprika-Bohnensoße (A1, A5) Bio Melone
<b>MI</b> 26.03.	selbstgemachte Bio-Rinderfrikadelle (C, A5, A1, G) vegetarisch: Gemüsefrikadelle (A1, A5) Béchamelkartoffeln (G, A1) Blumenkohlgemüse
<b>DO</b> 27.03.	Gemüsebällchen (A1, M) Couscous (A1) Bio Champignon-Schnittlauchsoße (A1, G) Möhren-Apfelsalat
<b>FR</b> 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. Sulfit-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/>