



CJD Hannover Südstadt, Speiseplan vom 19.05.- 23.05.2025

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

MO 19.05.	Süßkartoffelsuppe mit Hafersahne Bio, Mais Bio, Lauchzwiebel ^(A5) selbstgemachtes Baguette Bio ^(A1) Quark Bio mit Ananas ^(G)
DI 20.05.	Vollkorn Nudeln Bio ^(A1) Rote Linsen Zucchini-Soße ^(A1) Gurkensalat
MI 21.05.	Puten Bolognese mit Karotten Reis Parboiled Paprikasticks Bio
DO 22.05.	Kartoffelecken Kräuterquark Bio ^(G) Rohkost (Gurke, Möhre, Kohlrabi)
FR 23.05.	Wels gebraten ^(A1, D) ASC mit Zitronenmelisse Soße ^(A1, G) Couscous ^(A1) Tomatensalat mit roten Zwiebeln

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
Allergenkezeichnung: *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. Sulfid-Salze, *P- enthält Lupinen,

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

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:

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/>

