



CJD Hannover Südstadt, Speiseplan vom 09.06.- 13.06.2025
(bei Fleisch- und Fischgerichten bieten wir eine vegetarische Variante)

| | |
|---------------------|---|
| MO 09.06. | Pfingstmontag - Kita geschlossen |
| DI 10.06. | Vollkornnudeln ^(A1) Broccoli-Kichererbsensoße ^(A1, A5) Quark mit Birne |
| MI 11.06. | Putengulasch ^(A1, G) mit Champignons Reis parboiled Eisbergsalat mit Möhrenstreifen Essig/Öl |
| DO 12.06. | Kürbisfalafel Kartoffeln und Petersiliensoße ^(A1, G) Gurkensticks/Paprika |
| FR 13.06. | Island-Lachs ^(D, ASC) auf Gemüsebeet (Möhre, Lauch, Sellerie ^(L)) Béchamelkartoffeln ^(G, A1) |

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
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/>

