



## CJD Hannover Bothfeld, Speiseplan vom 23.06.- 27.06.2025

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

<b>MO</b> 23.06.	Kohlrabi in Béchamel- Soße <sup>(G)</sup> Bio- Parboiled Reis Birne
<b>DI</b> 24.06.	Linsensuppe (Suppengemüse <sup>(L)</sup> , Kartoffeln) Hausgemachtes Bio- Vollkorn- Baguette <sup>(A1)</sup> Erdbeeren
<b>MI</b> 25.06.	Bio- Nudeln <sup>(A1)</sup> Champignon -Soße <sup>(G)</sup> Eisbergsalat
<b>DO</b> 26.06.	Panierte Hähnchenschnitzel <sup>(A1)</sup> Selbstgemachter Kartoffelbrei <sup>(G)</sup> Gurkensticks
<b>FR</b> 27.06.	Sommerfest: Lachs- <sup>(ASC, D)</sup> Spinat- Lasagne <sup>(G)</sup> Banane

**Zusatzstoffe:** 1- mit Farbstoff, 2- mit Konservierungsmittel, 3- mit Antioxidationsmittel, 4- mit Geschmacksverstärker, 5- mit Schwefel, 6- geschwärzt, 7- gewachst, 8- mit Phosphat, 9- mit Süßungsmittel, 10- mit Nitritpökelsalz  
**Allergenanzzeichnung:** \*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, \*H- enthält Schalenfrüchte/ Nüsse, \*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:

**Ursula Makus**

Tel: 0511/56379539

in der Zeit von 07:00 bis 13:00 Uhr  
kueche.bothfeld@cjd.de

Sehen Sie die Schritte zur Nachhaltigkeit  
Ihrer Küche Hannover unter:

<https://www.cjd-hannover.de/nachhaltigkeit/ausgewogene-und-nachhaltigere-ernaehrung/>

