



CJD Hannover Bothfeld, Speiseplan vom 27.04.- 01.05.2026
(bei Fleisch- und Fischgerichten bieten wir eine vegetarische Variante)

6

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

MO 27.04	Bio- Nudeln (A1) Bio- Zucchini- Soße (G) Rohkost: Paprika, Tomate
DI 28.04	Pastinaken- Suppe (Porree, Sellerie (L), Möhre), (Bio- Kartoffeln) Hausgemachtes Bio- Vollkorn- Baguette (A1) Bio- Joghurt (G) mit Himbeere
MI 29.04	Gnocchi aus der Pfanne (A1) Bio- Kichererbsen- Soße (G) Gurkensticks
DO 30.04	Wunsch der Kinder: Hähnchen-Dinos (A1) Kartoffeln und Champignon- Rahmsoße (G) Fingermöhren
FR 01.05	Feiertag – Kita geschlossen

Zusatzstoffe: 1- mit Farbstoff, 2- mit Konservierungsmittel, 3- mit Antioxidationsmittel, 4- mit Geschmacksverstärker, 6- geschwärzt, 7- gewachst, 8- mit Phosphat, 9- mit Subungsmittel, 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,

Unser Speiseplan entspricht dem "DGE-VerpflegungCheck".
Ergebnisse im QR-Code.



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/>

