



CJD Hannover Bothfeld, Speiseplan vom 26.01.- 30.01.2026

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

1

MO 26.01.	Bunte Nudeln ^(A1) Käse- Soße ^(G) Rohkost: Tomate, Paprika
DI 27.01.	Karottencreme- Suppe ^(G) (Kartoffeln) Hausgemachtes Bio-Vollkorn- Baguette ^(A1) Bio- Naturjoghurt ^(G) mit Mango
MI 28.01.	Gebratene Schupfnudeln ^(A1) Bio-Paprika- Soße ^(G) Birne
DO 29.01.	Hausgemachte Frikadelle (Bio- Hackfleisch) ^(A5, C) Selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(G) Erbsen
FR 30.01.	Gebratener Seehecht ^(MSC, D) Parboiled Reis Kräutersoße ^(G) Gurkensticks

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
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, *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

Sehen Sie die Schritte zur Nachhaltigkeit
Ihrer Küche Hannover unter:

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

