



## CJD Hannover Bothfeld, Speiseplan vom 26.01.- 30.01.2026

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

1

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

Andere Varianten sind nicht gewollt- können aber eingetreten. Die Speisen sind für den sozialen 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/>



**Zusatzzstoffe:** 1- mit Farbstoff, 2- mit Konservierungsmittel, 3- mit Antioxidationsmittel, 4- mit Geschmacksverstärker, 5- mit Schwefel, 6- geschwärtzt, 7- gewachst, 8- mit Phosphat, 9- mit Süßungsmittel, 10- mit Nitritpökelsalz  
**Allergenkenntzeichnung:** \*A- enthält glutenhaltiges Getreide, \*A1- enthält Dinkel, \*A5- enthält Hafers, \*B- enthält Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, \*C- enthält Eier, \*D- enthält Fisch, \*F- enthält Soja, \*G- enthält Milch, \*H- enthält Schalenfrüchte/ Nusse, \*L- enthält Sellerie, \*M- enthält Senf, \*N- enthält Sesam, \*O- enthält Schwefeldioxid u. Sulfit-Salze, \*P- enthält Lupinen,