



CJD Hannover Bothfeld, Speiseplan vom 09.03.- 13.03.2026

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

MO 09.03.	Bio- Nudeln ^(A1) Vegetarische Bolognese (Graupen ^(A3) , Sellerie ^(L) , Karotte) Gurkensticks
DI 10.03.	Weiß- Bohnen- Suppe (Möhren, Kartoffeln) Selbstgemachtes Bio- Vollkorn- Baguette ^(A1) Bio- Naturjoghurt mit Brombeere
MI 11.03.	Gemüse- Vollkorn- Bratling ^(A1) Reis- Nudeln ^(A1) Kräutersoße ^(G)
DO 12.03.	Hühnerfrikassee (Erbsen, Karotte, Spargel) Parboiled Reis Birne
FR 13.03.	Helgoländer Schnitte (Kabeljau ^(MSC, D)) (Bio-Schmand ^(G) , Bio-Tomate, Bio- Käse ^(G)) Selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(G) Rohkost: Paprika, Tomate

Zusatzstoffe: 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
Allergenenzeichnung: *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/>

