



CJD Hannover Bothfeld, Speiseplan vom 16.03.- 20.03.2026

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

MO 16.03.	Studientag
DI 17.03.	Bio- Tomatensuppe mit Buchstaben- Nudeln ^(A1) Bio- Laugenstange ^(A1) Wunsch der Kinder: Wackelpudding
MI 18.03.	Blumenkohl- Bratling ^(A1, G) Selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(G) Weintraube
DO 19.03.	Geflügelgyros Kräuterdip ^(G) Bio Pommes Frites Bauernsalat (Tomate, Gurke, Paprika, Feta-Käse ^(G) , Oliven)
FR 20.03.	Lachs ^(ASC, D) in Sahnesoße ^(G) Parboiled Reis Linsensalat mit Feta ^(G)

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.de

Sehen Sie die Schritte zur Nachhaltigkeit
Ihrer Küche Hannover unter:

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

