



CJD Hannover Bothfeld, Speiseplan vom 13.01.-17.01.1025

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

1

MO 13.01.	Überbackener Blumenkohl ^(G) Bio- Bulgur ^(A1) Apfel
DI 14.01.	Gemüse- Suppe mit Buchstaben- Nudeln ^(A1) Selbstgemachtes Bio- Baguette ^(A1) Bio- Naturjoghurt ^(G) mit Erdbeere
MI 15.01.	Bio- Vollkorn-Nudeln ^(A1) Schinken- Sahne- Soße ^(G) Rohkost: Gurke, Paprika
DO 16.01.	Bratkartoffeln Bio- Rührei ^(C) Gewürzgurke
FR 17.01.	Thunfisch ^(MSC, D) in Tomatensoße Bio Parboiled-Reis Bio-Kichererbsen Salat mit Feta ^(G)

Anderungen sind nicht gewollt - können aber eintreten. Die Speisen sind für den sozialen Verzehr bestimmt.

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
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. Sulfit-Salze, *P- enthält Lupinen,

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/>

