



CJD Hannover Bothfeld, Speiseplan vom 12.05.- 16.05.2025

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

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

MO 12.05.	Vegetarische Bio- Hackbällchen (Mungbohne) Rahmsoße ^(G) Bio- Couscous (A1) Birne
DI 13.05.	Graupensuppe ^(A3) (Suppengemüse ^(L) Kartoffeln) Selbstgemachtes Bio- Vollkorn- Baguette ^(A1) Bio- Naturjoghurt ^(G) mit Mango
MI 14.05.	Bio- Nudeln ^(A1) Bolognese Soße (Bio- Hackfleisch) (Sellerie ^(L) , Möhre, Tomate) Karottensalat
DO 15.05.	Bio-Kichererbsen- Curry mit Bio-Kokosmilch Bio- Parboiled Reis Rohkost: Gurke, Paprika
FR 16.05.	Panierte Seelachs- Schnitte ^(MSC, D) Selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(G) Bunte Karotte

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/>



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 glutennhaltiges 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,