



CJD Hannover Bothfeld, Speiseplan vom 22.04.-26.04.2024
(Bei Fleisch und Fischgerichten bieten wir eine vegetarische Variante.)

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

MO	Gebratene Gnocchi ^(C) Kichererbsen- Soße ^(G) Weintrauben
DI	Karottencreme- Suppe(Suppengemüse, Kartoffeln) Hausgemachtes Vollkorn- Baguette ^(A1) Naturjoghurt ^(G) mit Mango
MI	Nudeln ^(A1) Spinat- Soße ^(G) Rohkost: Gurke, Paprika
DO	Hahnenkeule ohne Knochen auf Kartoffeln Eisbergsalat
FR	Mehlierter Seehecht ^{(MSC, D)(A1)} Selbstgemachtes Kartoffelpurree ^(G) Gurkensticks

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-Konservierungsmittel, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Sugungsmittel, 10-Nitritphosphat. Allergienkennzeichnung: *A-glutenhaltiges Getreide, *B-Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, *C-Eier, *D-Fische, *F-Soja, *G-Milch, *H-Schalenfrüchte/Nüsse, *L- Sellerie, *M-Senf, *N-Sesam, *O-Schwefeldioxid u. Sulfit-Salze, *P-Lupinen, *A1-Weizen, *A2-Roggen, *A3-Gerste, *A4-Dinkel, *A5-Hafer

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/>

