



CJD Hannover Bothfeld, Speiseplan vom 13.05.-17.05.2024
(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	Vegane Nuggets ^(A1) (L) mit Mango- Dip (Vegan) Curry- Reis Gurkensticks
DI	Spargelcreme- Suppe ^(G) (Kartoffeln) Hausgemachtes Baguette ^(A1) Naturjoghurt ^(G) mit Erdbeere
MI	Buchweizen- Bolognese (Tomate, Möhre, Sellerie ^(L)) Vollkorn- Spaghetti ^(A1) Kichererbsen-Salat mit Feta ^(G)
DO	Geflügel- Bratwurst Kartoffelpurree ^(G) Sauerkraut
FR	Thunfisch ^(MSC, D) in Tomatensoße ^(G) Ebly Zartweizen ^(A1) Melone

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-Konservierungsmittel, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Suungsmittel, 10-Nitritpokseisalz, Allergenkeinezeichnung: *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/>

