



Speiseplan für die Woche vom 02.10. bis 06.10.2017

Montag: 02.10.

Menü 1: Rinderfrikadelle mit Kohlrabigemüse und Kartoffelbrei, Dessert

Dienstag: 03.10.

Tag der deutschen Einheit

Mittwoch: 04.10.

Menü 1: Spaghetti mit Tomatensauce und geriebenen Käse, Dessert

Donnerstag: 05.10.

Menü 1: Hähnchenspieße in einer fruchtigen Currysauce, Vollkornreis

Freitag : 06.10.

Menü 1: Fischstäbchen mit Sauce Remoulade, kleine Heidekartoffeln, Dessert

Täglich mit Salatbeilage oder Rohkost

**Änderungen, können eintreffen und sind uns daher vorbehalten
Bei Fragen oder Wünschen sind wir in der Zeit
von 07.00 bis 14.00Uhr
unter der Telefonnummer 05068-466130 zu erreichen
oder
kay.heimbucher@cjd-elze.net**

Alle unsere Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

Wir verwenden nur zugelassene Konservierungsstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel,

4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt

6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel,

10 = mit Nitritpökelsalz

**a = Glutenhaltiges Getreide(d.h. 1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,
b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse,
d = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,
f = Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (Lactose),
h = Schalenfrüchte(d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Pecannuss)und daraus hergestellte Erzeugnisse,
i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse,
k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfide,
m = Lupinien und daraus gewonnene Erzeugnisse, n = Weichtiere(Schnecken, Muscheln usw.)**