



Speisekarte
Vom 01.10. bis 05.10.2018

Montag 01.10.

Essen 1: Spaghetti(a1) mit einer fruchtigen Tomatensauce, geriebener Käse, Dessert

Dienstag 02.10.

Essen 1: Paniertes Hähnchen Cordon blue, Erbsen- Karottengemüse, Kartoffelpüree(g), Dessert

Mittwoch 03.10.

Tag der deutschen Einheit

Donnerstag 04.10.

Essen 1: Kartoffeleintopf mit Möhrenwürfel, Geflügelwürstchen und Brötchen, Dessert

Freitag 05.10.

Essen 1: Gebratene Fischstäbchen mit hausgemachten Kartoffelsalat, 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
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.)