

CJD Küche Elze

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 26 für mehr Nachhaltigkeit

**Trockene Brötchen und Brot werden nicht
weggeschmissen, sondern zu 70 % weiterverarbeitet
(z. B. zu Paniermehl).**

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Wir wirken der Lebensmittelverschwendung entgegen.

Was ist das Schöne daran?

Paniertes aus selbstgemachten Paniermehl (z. B. von verschiedenen Brotsorten)
schmeckt köstlich.

Unser Appell:

Lust auf Kochen mit Resten? Wie wäre es mit Spinatnockerl aus
trockenen Brötchen mit frischem Parmesan?

**Mit dieser Maßnahme erreichen wir direkt oder indirekt folgende unserer
Ziele**



Mehr Informationen zu unserem Nachhaltigkeitsprojekt und zu unserer Mission unsere Küche mit 60 Schritten nachhaltiger zu gestalten findet ihr auf unserer Homepage unter der Rubrik Nachhaltigkeit.

