

CJD Küche Elze, Speiseplan vom 11.10.- 15.10.21

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

MO	<p>Menü 1: Kartoffelauflauf mit Käse überbacken dazu buntes Gemüse, Dessert</p> <p>Menü 2: Reispfanne mit Gemüsestreifen, pikant abgeschmeckt, Dessert</p>
DI	<p>Menü 1: Gemüsefrikadellen, tomatisierten Rahmsauce, Kartoffeln, Dessert</p> <p>Menü 2: Salzkartoffeln mit Rührei, dazu Rahmspinat, Dessert</p>
MI	<p>Menü 1: Putengeschnetzeltes mit Paprika, Tomaten in Sahnesauce, Reis, Dessert</p> <p>Menü 2: Kürbiscremesuppe mit Kartoffelwürfel, kleines Brötchen, Dessert</p>
DO	<p>Menü 1: Paniertes Fischfilet mit Kartoffelstampf und Zucchini, Dessert</p> <p>Menü 2: Spätzle mit Spitzkohl und geriebener Käse, Dessert</p>
FR	<p>Menü 1: Rinderfrikadelle mit Erbsenpüree, Kartoffelecken, Dessert</p> <p>Menü 2: Grießschnitte mit Apfelmus und Vanillesauce</p>

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-Konservierungsmittel, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel, 10-Nitritpökelsalz. **Allergenkennzeichnung:** *A-glutenhaltiges Getreide, *B-Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, *C-Eier, *D-Fische, *E-Erdnüsse, *F-Soja, *G-Milch, *H-Schalenfrüchte/Nüsse, *L-Sellerie, *M-Senf, *N-Sesam, *O-Schwefeldioxid u. Sulfid-Salze, *P-Lupinen, *Q-Weichtiere, *A1-Weizen, *A2-Roggen, *A3-Gerste, *A4-Kaschunüsse (Cashewnüsse), *H5-Pecannüsse, *H6-Paranüsse, *H7-Pistazien, *H8-Macadamianüsse

Kontakt zur Küche:

Kay Heimbucher

Tel: 05068 466130

in der Zeit von 07:00 bis 12:00 Uhr

kay.heimbucher@cjd.de

Sehen Sie die Schritte zur Nachhaltigkeit Ihrer Küche Elze unter

<https://www.cjd-elze.de/nachhaltigkeit/ausgewogene-und-nachhaltigere-ernaehrung/>



Das Zusammen wirkt.

