

# CJD Küche Elze, Speiseplan vom 13.09.- 17.09.21

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

<b>MO</b>	<b>Menü 1:</b> Bandnudeln mit Champignonrahmsauce, Dessert
<b>DI</b>	<b>Menü 1:</b> Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Erbsen, Kartoffelstampf, Dessert <b>Menü 2:</b> Kürbis- Karotteneintopf mit einem kleinen Brötchen, Dessert
<b>MI</b>	<b>Menü 1:</b> Tortellini mit Tomatensauce, Dessert
<b>DO</b>	<b>Menü 1:</b> Fischnuggets mit Remoulade, Salzkartoffeln, Dessert Alternativ: Pancake mit Apfelkompott
<b>FR</b>	<b>Menü 1:</b> Vegetarische Hamburger zum selberbauen



**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.

