

## CJD Küche Elze, Speiseplan vom 15.11.-19.11.2021

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

<b>MO</b>	<p><b>Menü 1:</b> Kartoffelauflauf mit Käse gebacken, dazu Blumenkohl, Kompott</p> <p><b>Menü 2:</b> Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reisbeilage, Kompott</p>
<b>DI</b>	<p><b>Menü 1:</b> Linguine- Nudeln mit einer vegetarischen Bolognese, Joghurtspeise</p> <p><b>Menü 2:</b> Kürbis- Karotteneintopf dazu ein kleines Brötchen, Joghurtspeise</p>
<b>MI</b>	<p><b>Menü 1:</b> Geflügelfrikadelle mit Salzkartoffeln, Erbsen-Karottengemüse, Obst</p> <p><b>Menü 2:</b> Vegetarische Bällchen mit Tomatensauce, Salzkartoffeln, Obst</p>
<b>DO</b>	<p><b>Menü 1:</b> Brokkoli- Nußecke mit Rahmsauce, Kartoffelbeilage, Gebäck</p> <p><b>Menü 2:</b> Bandnudeln mit einer Spinatcremesauce, Gebäck</p>
<b>FR</b>	<p><b>Menü 1:</b> Fischnuggets mit Remoulade, Kartoffelbrei, Gurkensalat, Pudding</p> <p><b>Menü 2:</b> Grießbrei mit heißer Erdbeersauce</p>

**Zusatzstoffe:** 1-mit Farbstoff, 2-Konservierungsmittel, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel, 10-Nitritpökelsalz. **Allergenkezeichnung:** \*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 06:30 bis 13:00 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/](https://www.cjd-elze.de/nachhaltigkeit/ausgewogene-und-nachhaltigere-ernaehrung/)

