

CJD Küche Elze, Speiseplan vom 18.10.- 22.10.21

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

MO	Menü 1: Spaghetti mit einer grünen Pesto- Sahnesauce, Obst
DI	Menü 1: Gulaschsuppe ® mit Kartoffelwürfel, kleinem Brötchen, Kompott Menü 2: Kürbis- Karottengulasch mit Reis, Kompott
MI	Menü 1: Geflügelfrikadelle mit Bohnengemüse, Kartoffelstampf, Vanillepudding Menü 2: Chili sin Carne con Bulgur, Fladenbrot, Vanillepudding
DO	Menü 1: Vollkornnudeln mit Champignon- Rahmsauce, Schokoladenpudding Menü 2: Kichererbsen Bällchen mit Kräutersauce, Nudeln, Schokoladenpudding
FR	Menü 1: Seehechtfilet auf Gemüsestreifen, Kartoffeln, Obst Menü 2: Pancake mit Vanille- Apfelcreme



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. Sulfit-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.

