

CJD Küche Elze, Speiseplan vom 20.09.- 24.09.21

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

MO	<p>Menü 1: One- Pott mit Reisnudeln, Gemüse, Dessert</p> <p>Menü 2: Gebratene Champignons mit Kräuterquark, Fladenbrot, Dessert</p>
DI	<p>Menü 1: Pfannengyros mit Reis, Krautsalat, Tzaziki, Dessert</p> <p>Menü 2: Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese und geriebener Käse</p>
MI	<p>Menü 1: Calenberger Hochzeitssuppe mit Eierstich, Nudeln, Gemüse, Dessert</p> <p>Menü 2: Brokkoli- Curry- Kokosmilchsuppe, kleines Brötchen, Dessert</p>
DO	<p>Menü 1: Bratwurst in Bratensauce, Sauerkraut, Kartoffelpüree, Dessert</p> <p>Menü 2: Gemüseschnitzel mit Rahmsauce und Kartoffelpüree, Dessert</p>
FR	<p>Menü 1: Seelachsfilet in Eihülle gebraten, Senfsauce, kleine Kartoffeln, Dessert</p> <p>Alternativ: Gefüllte Germknödel mit 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.

