

CJD Küche Elze, Speiseplan vom 09.05.2022.-13.05.2022

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

MO	<p>Salat: Gemüsesalat</p> <p>Menü 1: Gemüsedinosaurier(A,G) mit Kräutersauce, Kartoffelstampf(G)</p> <p>Menü 2: Nudelpfanne(A) mit Ei und Gemüsestreifen</p> <p>Dessert: Obst</p>
DI	<p>Salat: Nudelsalat</p> <p>Menü 1: Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsauce, Bandnudeln(A)</p> <p>Menü 2: Gemüsegulasch pikant abgeschmeckt, Pasta(A)</p> <p>Dessert: Kompott</p>
MI	<p>Salat: Farmersalat</p> <p>Menü 1: Farfalle(A)- Nudeln mit Käsesauce</p> <p>Menü 2: Gemüse- Goudastäbchen mit Tomatendip, Kartoffelbeilage</p> <p>Dessert: Erdbeerquark</p>
DO	<p>Salat: Bunter Bohnensalat</p> <p>Menü 1: Schupfnudeln mit Kohlstreifen, Rahmsauce</p> <p>Menü 2: Maiscremesuppe mit Karottenwürfel, kleines Bio-Brötchen</p> <p>Dessert: Stracciatella Joghurt</p>
FR	<p>Salat: Gurkensalat</p> <p>Menü 1: Seefischfilet auf Zucchiniestreifen im Ofen gebacken, Bio Kartoffeln</p> <p>Menü 2: Milchreis mit Zimt und Zucker</p> <p>Dessert: Kirschkompott</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 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/>

