

CJD Küche Elze, Speiseplan vom 16.05.2022.-20.05.2022

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

MO	<p>Salat: Selleriesalat</p> <p>Menü 1: Linguine Nudeln(A) mit Tomatensauce, geriebenen Käse</p> <p>Menü 2: 5 kleine Frühlingsrollen(A) mit süßsaurer Sauce, Reis</p> <p>Dessert: Obst</p>
DI	<p>Salat: Gurkensalat</p> <p>Menü 1: Fischfrikadelle, hausgemachte Remoulade, kleine Bio Kartoffeln</p> <p>Menü 2: Kartoffel- Gemüseauflauf mit Sahne und Käse gebacken</p> <p>Dessert: Pfirsichkompott</p>
MI	<p>Salat: Farmersalat</p> <p>Menü 1: Vegetarische Hackbällchen in Curry- Kokoscremesauce, Reis</p> <p>Menü 2: Bunte Gemüsesuppe mit Glasnudeln und Eierstich, Bio Brötchen</p> <p>Dessert: Erdbeerquark</p>
DO	<p>Salat: Spitzkohlsalat</p> <p>Menü 1: Currywurst (S, Hanke) mit hausgemachter Sauce, Kartoffelstampf</p> <p>Menü 2: Gemüsefrikadelle mit Kräutersauce, Kartoffelstampf</p> <p>Dessert: Schoko-Milchpudding</p>
FR	<p>Salat: Blattsalat mit Hausdressing</p> <p>Menü 1: „Bami Goreng“ feine Bandnudeln mit Gemüse, pikant abgeschmeckt</p> <p>Menü 2: Pancake mit Vanillesauce</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. 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 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/>

