

**CJD Küche Elze, Speiseplan vom 23.05.2022.-27.05.2022**

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

<b>MO</b>	<p><b>Salat: Karottensalat</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Spaghetti mit einer Kräuterrahmsauce</p> <p><b>Menü 2:</b> Gebratene Champignons in Rahm, Kartoffelklöße</p> <p><b>Dessert: Obst</b></p>
<b>DI</b>	<p><b>Salat: Blattsalat mit Dressing</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Fischfrikadellen, Remouladensauce, Kartoffeln(Bio)</p> <p><b>Menü 2:</b> Gemüsefrikadellen, Rahmsauce, Kartoffelstampf(Bio)</p> <p><b>Dessert: Milchpudding</b>(weniger Fett, weniger Zucker)</p>
<b>MI</b>	<p><b>Salat: Farmersalat</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Buntes Hühnerfrikassee(A,G) mit Reis</p> <p><b>Menü 2:</b> Tomatisierte Gemüsesuppe mit Mie- Nudeln, kleines Bio Brötchen</p> <p><b>Dessert: Quarkspeise</b></p>
<b>DO</b>	<p><b>Himmelfahrt</b></p>
<b>FR</b>	<p><b>Die Küche hat geschlossen</b></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/>

