

CJD Küche Elze, Speiseplan vom 20.06.2022.-24.06.2022

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

MO	<p>Salat: Karottensalat</p> <p>Menü 1: Kartoffeln (Bio) in Bechamelsauce(A,G) Karottenwürfel</p> <p>Menü 2: „Nasi Goreng“ Reispfanne pikant abgeschmeckt</p> <p>Dessert: Obst</p>
DI	<p>Salat: Eisbergsalat mit Mandarinen- Joghurtdressing</p> <p>Menü 1: Linguine Nudeln(A) mit Sauce Bolognese(R), geriebener Käse</p> <p>Menü 2: Gebackene Zucchini mit Tomatensauce, Reis</p> <p>Dessert: Schokoladen- Milch- Pudding(Fett und Zucker reduziert)</p>
MI	<p>Salat: Griechischer Salat mit Oliven und Schafskäse</p> <p>Menü 1: Vegetarische Hackbällchen mit Currysauce(A), Reis</p> <p>Menü 2: Nudelauflauf(A) mit Erbsen und Möhren (G)</p> <p>Dessert: Fruchtjoghurt</p>
DO	<p>Salat: Gurkensalat</p> <p>Menü 1: Backfisch (MSC)(A) mit Kartoffelsalat</p> <p>Menü 2: Kartoffeleintopf mit Creme Fraiche, kleines Bio Brötchen</p> <p>Dessert: Stracciatella Joghurt</p>
FR	<p>Salat: Tomaten- Maissalat</p> <p>Menü 1: Gemüsenuggets mit Quark Dip</p> <p>Menü 2: Pancake(A,C;G) mit Vanillesauce(G)</p> <p>Dessert: Apfelkompott</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/>

