

**CJD Küche Elze, Speiseplan vom 27.06.2022.-01.07.2022**

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

<b>MO</b>	<p><b>Salat: Eisbergsalat mit Dressing</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Vegetarische Tortellini(A;G), Frischkäsesauce</p> <p><b>Menü 2:</b> Gnocchi mit Gemüsestreifen, tomatisierte <b>Rahmsauce</b></p> <p><b>Dessert: Obst</b></p>
<b>DI</b>	<p><b>Salat: Farmersalat</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“, Reis</p> <p><b>Menü 2:</b> Gemüse in einer Curry- Kokos- Sauce, kleine Nudeln</p> <p><b>Dessert: Schokoladen- Milch- Pudding</b>(Fett und Zucker reduziert)</p>
<b>MI</b>	<p><b>Salat: Spitzkohlsalat</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Penne- Nudeln(A) mit gebratenen Champignons</p> <p><b>Menü 2:</b> No Meat Nuggets(A,F), Kartoffelstampf(G)</p> <p><b>Dessert: Fruchtjoghurt</b></p>
<b>DO</b>	<p><b>Salat: Gurken- Radieschen Salat</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Überbackenes Seefischfilet, <b>Rahmsauce</b>, Bio- Kartoffeln</p> <p><b>Menü 2:</b> Bunter Gemüseintopf mit Kartoffelwürfel, kleines Bio Brötchen</p> <p><b>Dessert: Birnenkompott</b></p>
<b>FR</b>	<p><b>Salat: Wassermelonen- Gurken- Feta- Salat</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Falafel- Burger(A1), zum selberbauen</p> <p><b>Menü 2:</b> Mediterrane Gemüselasagne(A), Tomatensauce</p> <p><b>Dessert: Erdbeerquark</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. 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/>

