

CJD Küche Elze, Speiseplan vom 04.07.2022.-08.07.2022

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

| | |
|-----------|--|
| MO | <p>Salat: Karottensalat</p> <p>Menü 1: Penne Nudeln(A) mit Rahmsauce, Blumenkohl</p> <p>Menü 2: Penne Nudeln mit Tomaten- Gemüsesauce</p> <p>Dessert: Obst</p> |
| DI | <p>Salat: Krautsalat</p> <p>Menü 1: Currywurst (S(Firma Hanke), Kartoffelstampf</p> <p>Menü 2: Gemüsenuggets mit Kräuterdip, Reis</p> <p>Dessert: Schokoladen- Milch- Pudding(Fett und Zucker reduziert)</p> |
| MI | <p>Salat: Spitzkohlsalat</p> <p>Menü 1: „Bami Goreng“ Nudeln mit Gemüse und Ei, pikant abgeschmeckt</p> <p>Menü 2: Karotten- Maiscremesuppe, kleines Bio Brötchen</p> <p>Dessert: Fruchtjoghurt</p> |
| DO | <p>Salat: Gurkensalat in Sourrahm</p> <p>Menü 1: Backfisch (MSC Seefisch), Remoulade, Bio Kartoffeln</p> <p>Menü 2: Kartoffelpfanne mit Gemüsepommes</p> <p>Dessert: Birnenkompott</p> |
| FR | <p>Salat: Grüner Salat mit Joghurtdressing</p> <p>Menü 1: Nudelauflauf mit Rahmsauce und Käse gebacken</p> <p>Menü 2: Gefüllte Pfannkuchen mit Vanillesauce</p> <p>Dessert: Erdbeerquark</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/>

