

CJD Küche Elze, Speiseplan vom 15.08.2022.-19.08.2022

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

MO	<p>Salat: Farmersalat</p> <p>Menü 1: Gemüseschnitzel mit Rahmsauce und Spätzle(A)</p> <p>Dessert: Obst</p>
DI	<p>Salat: Selleriesalat mit Mandarinen</p> <p>Menü 1: Geflügelhackbällchen mit Kokosreis und Currysauce</p> <p>Menü 2: „Schnüsch“ Gemüsesuppe mit Kartoffeln(A,G), kleines Bio Brötchen</p> <p>Dessert: Schoko- Milch- Pudding(Fett und Zucker reduziert)</p>
MI	<p>Salat: Blattsalat mit Hausdressing</p> <p>Menü 1: Eieromelette „Gärtnerin“ mit Gemüse, Bio- Kartoffeln</p> <p>Dessert: Frucht- Joghurt</p>
DO	<p>Salat: Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln</p> <p>Menü 1: Bami Goreng, Bandnudeln mit Gemüsestreifen, pikant abgeschmeckt</p> <p>Menü 2: „Vegetarische Moussaka“, mit Auberginen, Kartoffeln, Zucchini</p> <p>Dessert: Pfirsichkompott</p>
FR	<p>Salat: Nudelsalat</p> <p>Menü 1: Fischstäbchen mit Kartoffel(Bio)- Möhrenstampf</p> <p>Menü 2: Kartoffelpuffer aus der Pfanne</p> <p>Dessert: Apfelmus</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-Macadianüsse

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/](https://www.cjd-elze.de/nachhaltigkeit/ausgewogene-und-nachhaltigere-ernaehrung/)

