

CJD Küche Elze, Speiseplan vom 22.08.2022.-26.08.2022

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

MO	<p>Salat: Eisbergsalat mit Zitronen- Sahne Dressing</p> <p>Menü 1: Penne(A) mit einer fruchtigen Tomatensauce, geriebener Käse</p> <p>Dessert: Obst</p>
DI	<p>Salat: Karottensalat mit Apfelstückchen</p> <p>Menü 1: Putengeschnetzeltes (Züricher Art) mit Champignons, Reis</p> <p>Menü 2: Gemüsecurry mit Makkaroni (A)</p> <p>Dessert: Milch- Vanille- Pudding(Fett und Zucker reduziert)</p>
MI	<p>Salat: Maissalat</p> <p>Menü 1: Schupfnudeln mit Gemüsestreifen, Rahmsauce</p> <p>Dessert: Birnen</p>
DO	<p>Salat: Rote Beete Salat mit Quinoa und Schafskäse</p> <p>Menü 1: Seehechtfilet(MSC)(A), Remoulade, Bio Salzkartoffeln</p> <p>Menü 2: Linguine- Nudeln(A) mit Linsenbolognese</p> <p>Dessert: Pflaumen</p>
FR	<p>Salat: Gurkensalat mit Schmand</p> <p>Menü 1: Panierter Frischkäse, Kartoffelecken, Dip</p> <p>Menü 2: Quarkkälchen mit Vanillesauce und Apfelmus</p> <p>Dessert: Joghurt</p>

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-Konservierungsmittel, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel, 10-Nitritpökelsalz. **Allergenkezeichnung:** *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/>

