

**CJD Küche Elze, Speiseplan vom 19.09.2022.-23.09.2022**

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

<b>MO</b>	<p><b>Salat: Karottensalat</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Hähnchen Cordon bleu, Erbsen- Möhrengemüse, Bio Kartoffeln</p> <p><b>Menü 2:</b> „Krautflekel“, Spätzle(A) mit Kohl gebraten, Röstzwiebeln, Käsesauce</p> <p><b>Dessert: Obst</b></p>
<b>DI</b>	<p><b>Salat: Farmersalat</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Gnocchi- Pfanne mit Gemüse, Rahmsauce(A;G)</p> <p><b>Menü 2:</b> Pürierte Mais- Creme(G)- Suppe, kleines Sonnenblumenbrötchen</p> <p><b>Dessert: Joghurt</b></p>
<b>MI</b>	<p><b>Salat: Weißkohlsalat</b></p> <p><b>Menü 1:</b> „Gyros“ (A,C,F) vegetarisch mit tomatisierten Reis, Tzaziki</p> <p><b>Menü 2:</b> Back- Frischkäse(A) mit Karotten- (Bio)Kartoffelstampf</p> <p><b>Dessert: Äpfel</b></p>
<b>DO</b>	<p><b>Salat: Grüner Salat mit Zitronensahne</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Fischstäbchen mit Bohnen und Bio- Kartoffeln</p> <p><b>Menü 2:</b> Kohlsuppe mit Bio- Kartoffelwürfel, Bio Brötchen</p> <p><b>Dessert: Stracciatella Joghurt</b></p>
<b>FR</b>	<p><b>Salat: Nudelsalat</b></p> <p><b>Menü 1:</b> „Falafelburger“ zum selberbauen, Tomaten, Salat, Gurken, Saucen</p> <p><b>Menü 2:</b> Milchreis mit Zimt und Zucker</p> <p><b>Dessert: Quarkspeise</b></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-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/>

