

CJD Küche Elze, Speiseplan vom 26.09.2022.-30.09.2022

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

MO	<p>Salat: Farmersalat</p> <p>Menü 1: Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce(A;G), Kartoffelwürfel</p> <p>Menü 2: Spaghetti(A) mit Kräuter- Rahmsauce</p> <p>Dessert: Obst</p>
DI	<p>Salat: Gurken- Radieschen Salat</p> <p>Menü 1: Gebackener Kibbeling (Seefisch) (A,C,G), Remoulade, Bio Kartoffeln</p> <p>Menü 2: Kürbis- Kokossuppe mit Curry, Bio Brötchen</p> <p>Dessert: Quarkspeise</p>
MI	<p>Salat: Krautsalat</p> <p>Menü 1: „One Pott“ mit griechischen Nudeln(A) und Gemüse</p> <p>Menü 2: Waldpilze mit Sourcreme(G), Spätzle(A,C)</p> <p>Dessert: Birnenkompott</p>
DO	<p>Salat: Karottensalat</p> <p>Menü 1: Mini Hähnchenkeulen aus dem Ofen dazu Risipisi (Reis mit Erbsen)</p> <p>Menü 2: Kartoffeltaschen(G) mit Frischkäse gefüllt,</p> <p>Dessert: Joghurtspeise</p>
FR	<p>Salat: Blattsalat mit Kräuterdressing</p> <p>Menü 1: Kartoffelpuffer(A,C) mit Apfelmus</p> <p>Menü 2: Ofenkartoffeln mit Kräuterquark(G), Gemüsesticks</p> <p>Dessert: Hausgemachtes Birchermüsli</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/](https://www.cjd-elze.de/nachhaltigkeit/ausgewogene-und-nachhaltigere-ernaehrung/)

