

CJD Küche Elze, Speiseplan vom 03.10.2022.-07.10.2022

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

MO	Tag der Deutschen Einheit
DI	<p>Salat: Blattsalat mit Hausdressing</p> <p>Menü 1: Putengeschnetzeltes mit Paprika, Tomaten, Sahne, dazu Reis</p> <p>Menü 2: Gebratene Nudeln(A) mit Gemüse, Süßsaure Sauce</p> <p>Dessert: Joghurt</p>
MI	<p>Salat: Möhrensalat</p> <p>Menü 1: Tortellini(A) mit Ricotta& Spinaci, Rahmsauce(A,G)</p> <p>Menü 2: Aus dem Suppenkessel: Erbseneintopf, Bio Brötchen</p> <p>Dessert: Vanille- Milch Pudding(Fett reduziert)</p>
DO	<p>Salat: Bunter Nudelsalat</p> <p>Menü 1: Matjes „Hausfrauen Art“ (Saure Sahne, Äpfel, Gurken) Bio Kartoffeln</p> <p>Menü 2: Ofenkartoffeln mit Gemüse, Quark Dip</p> <p>Dessert: Stracciatella Joghurt</p>
FR	<p>Salat: Eisbergsalat mit Joghurtdressing</p> <p>Menü 1: Grießbrei(G) mit Fruchtsauce</p> <p>Menü 2: Niedersächsischer Gemüseeintopf, Bio Brötchen</p> <p>Dessert: Melone</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/>

