

CJD Küche Elze, Speiseplan vom 18.09.2023 – 22.09.2023

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

MO	<p>Salat: Karotten/ Kohlrabi Salat mit Nüssen</p> <p>Menü 1: Vales Schnitzel mit gelbe Rüben Mus, Reis- Nudeln</p> <p>Menü 2: Vollkornnudeln mit Linsenbolognese, geriebener Käse</p> <p>Dessert: Apfel- Quarkspeise mit Schokostreusel</p>
DI	<p>Salat: Tagessalat</p> <p>Menü 1: Paniertes Hähnchenschnitzel(A1), Leipziger Allerlei, Kartoffelstampf(G)</p> <p>Menü 2: Gemüsenuggets (Möhren, Erbsen) dazu Rahmchampignons, Kartoffeln</p> <p>Dessert: Obst</p>
MI	<p>Salat: Tagessalat</p> <p>Menü 1: Vollkornnudeln mit einer Spinat- Frischkäse- Sauce</p> <p>Menü 2: Kartoffelrahmsuppe mit Kürbiskernbrötchen</p> <p>Dessert: Erdbeer-Quarkspeise</p>
DO	<p>Salat: Tagessalat</p> <p>Menü 1: Marinierter Hering (Saure Sahne, Gurken, Apfel) mit Kartoffeln</p> <p>Menü 2: Makkaroni- Auflauf (Brokkoli u. Möhren) mit Käse überbacken</p> <p>Dessert: Fruchtjoghurt</p>
FR	<p>Salat: Tagessalat</p> <p>Menü 1: Eierragout mit Lauch, Sellerie, Karotten dazu Kartoffeln</p> <p>Menü 2: Kokosmilchreis mit Mangosauce</p> <p>Dessert: Birchermüsli</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. Sulfite-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/>

