

**CJD Küche Elze, Speiseplan vom 13.03.2023 – 17.03.2023**

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

<b>MO</b>	<p><b>Salat: Blattsalat</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Pasta(A) mit einer Käserahmsauce</p> <p><b>Menü 2:</b> Pasta(A) mit einer Linsenbolognese</p> <p><b>Dessert: Schokoladen- Milchpudding</b>(Zucker reduziert)</p>
<b>DI</b>	<p><b>Salat: Maissalat</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Gebratener Geflügel- Fleischkäse, Sauerkraut und Kartoffelpüree</p> <p><b>Menü 2:</b> Schupfnudel(A)- Pfanne mit Sauerkraut</p> <p><b>Dessert: Obst</b></p>
<b>MI</b>	<p><b>Salat: Farmersalat</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Erbseneintopf mit Kartoffelwürfel, Brötchen</p> <p><b>Menü 2:</b> Buntes Gemüsecurry (Paprika, Erbsen, Karotten, Zucchini) Reis</p> <p><b>Dessert: Quarkspeise mit Limetten und Honig</b></p>
<b>DO</b>	<p><b>Salat: Gurkensalat</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Gedünstetes (MSC) Seelachsfilet mit Rahmsauce(A), dazu Kartoffeln</p> <p><b>Menü 2:</b> Broccoli Rösschen mit Bandnudeln(A)</p> <p><b>Dessert: Birchermüsli(A,G)</b></p>
<b>FR</b>	<p><b>Menü 1:</b> Bunter Nudelsalat(A) mit Ei, kleines Brötchen</p> <p><b>Menü 2:</b> Tomatensuppe mit Nudeln(A) und Gemüsestreifen, kleines Brötchen</p> <p><b>Dessert: Joghurtspeise (3,5%)</b></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. Sulfit-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/>

