

CJD Küche Elze, Speiseplan vom 22.05.2023 – 26.05.2023

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

MO	<p>Salat: Tagessalat</p> <p>Menü 1: Spirelli- Vollkornnudeln(A) mit Gemüse- Bolognese</p> <p>Menü 2: Gebratene Nudeln(A1) mit Gemüse, pikant abgeschmeckt</p> <p>Dessert: Obst</p>
DI	<p>Salat: Tagessalat</p> <p>Menü 1: Seelachsfilet im Backteig (A,C), hausgemachte Remoulade, Kartoffeln</p> <p>Menü 2: Tomatensuppe mit Glasnudeln, Sonnenblumenbrötchen</p> <p>Dessert: Quarkspeise</p>
MI	<p>Salat: Tagessalat</p> <p>Menü 1: Kartoffel- Brokkoligratin mit Käse überbacken</p> <p>Menü 2: Mildes Kichererbsencurry mit Kokosmilch dazu Reis</p> <p>Dessert: Obst</p>
DO	<p>Salat: Tagessalat</p> <p>Menü 1: Hähnchenschnitzel(A,C) mit Kohlrabigemüse (A;G), Bandnudeln(A)</p> <p>Menü 2: Nudelsuppe(A1) mit Gemüsestreifen und Eierstich, Brötchen</p> <p>Dessert: Schokoladen- Milchpudding</p>
FR	<p>Salat: Tagessalat</p> <p>Menü 1: Gemüsetasche mit Quark- Kräuter- Füllung(A,G), Sourcreme</p> <p>Menü 2: Pancake(A1,C;G) mit Vanillesauce</p> <p>Dessert: Apfelkompott</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/>

