

**CJD Küche Elze, Speiseplan vom 29.05.2023 – 02.06.2023**

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

|           |  |
|-----------|--|
| <b>MO</b> | <p><b>Salat: Tagessalat</b></p> <p><b>Menü 1:</b> „Chili con carne“ Rinderhack mit Bohnen, Zwiebeln, Tomaten, Reis</p> <p><b>Menü 2:</b> Curryreis mit Datteln, Aprikosen und Gemüsestreifen</p> <p><b>Dessert: Obst</b></p>         |
| <b>DI</b> | <p><b>Salat: Tagessalat</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Valesschnitzel(A1,4,C,G) mit Karotten und Kartoffeln</p> <p><b>Menü 2:</b> Gebratene Kartoffel- Gemüse- Pfanne, Kräuterdip(G)</p> <p><b>Dessert: Quarkspeise</b></p>               |
| <b>MI</b> | <p><b>Salat: Tagessalat</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Seelachsfilet paniert(A1,G), Remouladensauce, Kartoffelbeilage</p> <p><b>Menü 2:</b> Karotten- Orangen- Ingwersuppe mit einem Brötchen</p> <p><b>Dessert: Obst</b></p>             |
| <b>DO</b> | <p><b>Salat: Tagessalat</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Vegetarische Frikadellen(A1) in einer pikanten Sauce, Linguine Nudeln</p> <p><b>Menü 2:</b> Milchreis mit Erdbeersauce, Zimt und Zucker</p> <p><b>Dessert: Pfirsichkompott</b></p> |
| <b>FR</b> | <p><b>Salat: Tagessalat</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Spätzlepfanne(A1;C) mit Spitzkohl und Käse</p> <p><b>Menü 2:</b> Gebackene Frühlingsrollen(A,A1) mit süßsaurer Sauce(1), Reis</p> <p><b>Dessert: Schokoladenpudding</b></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. 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/>

