

CJD Küche Elze, Speiseplan vom 25.09.2023 – 29.09.2023

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

MO	<p>Salat: Tagessalat</p> <p>Menü 1: Vegetarische Köttbullar(C), Rotkohl und Kartoffeln</p> <p>Menü 2: Bandnudeln mit einer fruchtigen Tomatensauce, Käse</p> <p>Dessert: Gebäck</p>
DI	<p>Salat: Tagessalat</p> <p>Menü 1: Gemüsepfanne pikant abgeschmeckt, mit Reis</p> <p>Menü 2: Brokkoli und Blumenkohl im Mantel (in Ei- Käse- Milch Hülle gebacken)</p> <p>Dessert: Obstvariation</p>
MI	<p>Salat: Tagessalat</p> <p>Menü 1: Currywurstscheiben (2,3,8) in einer pikanten Sauce, Vollkorn Reis</p> <p>Menü 2: Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Kohl, Zucchini) mit Nudeln(A!) Brötchen</p> <p>Dessert: Quarkspeise</p>
DO	<p>Salat: Tagessalat</p> <p>Menü 1: Gebratenes Schollenfilet mit Sauce(A,B,G) und Kartoffelbeilage</p> <p>Menü 2: Kartoffeln aus dem Ofen, dazu Gemüsesticks und Sourcreme</p> <p>Dessert: Apfel</p>
FR	<p>Salat: Tagessalat</p> <p>Menü 1: Kartoffelpuffer aus der Pfanne, Apfelmus</p> <p>Menü 2: Gemüselasagne(A1) (Lauch, Brokkoli, Möhren) mit Käsesauce gebacken</p> <p>Dessert: Vanille- Milchpudding</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-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/>

