

**CJD Küche Elze, Speiseplan vom 20.11.2023 – 24.11.2023**

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

<b>MO</b>	<p><b>Salat: Tagessalat</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Eieromelette(C,G) mit Spinat und Kartoffelstampf (G)</p> <p><b>Menü 2:</b> Vollkorn- Penne Nudeln(A) mit Tomatensauce und geriebener Käse</p> <p><b>Dessert: Fruchtjoghurt (G)</b></p>
<b>DI</b>	<p><b>Salat: Tagessalat</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Putengeschnetzeltes „Mediterraner Art“ mit Tomaten, Oliven, Zucchini, dazu Reis</p> <p><b>Menü 2:</b> Vegetarische Kohlroulade in Sauce dazu Kartoffeln</p> <p><b>Dessert: Obstvariation</b></p>
<b>MI</b>	<p><b>Salat: Eblysalat</b></p> <p><b>Menü 1:</b> „Calenberger Hochzeitssuppe“, mit Eierstich und Gemüse, Brötchen</p> <p><b>Menü 2:</b> Erbsensuppe nach „Omas Rezept“ mit Kartoffel- Karottenwürfel, Brötchen</p> <p><b>Dessert: Apfelkompott</b></p>
<b>DO</b>	<p><b>Salat: Gurkensalat mit Radieschen</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Gebratenes Seehechtfilet (A), Limettensauce, Kartoffeln</p> <p><b>Menü 2:</b> In Käse und Sahne gebackener Blumenkohl, Kartoffelbeilage</p> <p><b>Dessert: Clementine</b></p>
<b>FR</b>	<p><b>Salat: Blattsalat mit Orangendressing</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Gebratene Champignons in Rahmsauce dazu Spätzle(A,C)</p> <p><b>Menü 2:</b> Mit Apfel gefüllte Pfannkuchen(A,C,G), Vanillesauce</p> <p><b>Dessert: Quarkspeise</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/>

