CJD Küche Elze, Speiseplan vom 13.02.2023 – 17.02.2023

MO	**Salat: Eisbergsalat mit Joghurtdressing** **Menü 1:** Falafel Bällchen in Currysauce(A,G), Reis und Ratatouille Gemüse **Menü 2:** Penne Nudeln(A) mit einer fruchtigen Tomatensauce **Dessert: Obst**
DI	**Salat: Gurken- Tomaten- Fetakäse Salat** **Menü 1:** Rindergulasch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Kartoffeln **Menü 2:** Rahmchampignons mit Semmelknödeln **Dessert: Kompott**
MI	**Salat: Rote Beete Salat** **Menü 1:** Gebratener Reis mit Gemüsestreifen **Menü 2:** Bunter Gemüseeintopf mit Eierstich, dazu ein Brötchen **Dessert: Schokopudding**
DO	**Salat: Reissalat mit Mandarinen und Paprikawürfel** **Menü 1:** Fischstäbchen(A) mit Rahmgemüse(G) und Kartoffelbrei(G) **Menü 2:** Gemüsefrikadelle(A2,C), Rahmsauce(A,G) und Kartoffelbrei(G) **Dessert: Quarkspeise**
FR	**Salat: Farmersalat** **Menü 1:** Rührei mit Rahmspinat(G) und Kartoffeln **Menü 2:** Pfannkuchen(A,C,G) mit heißen Kirschen **Dessert: Fruchtjoghurt**

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

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/

CJD-21-10-1566-1