

**CJD Küche Elze, Speiseplan vom 27.02.2023 – 03.03.2023**

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

|           |   |
|-----------|---|
| <b>MO</b> | <p><b>Salat: Blattsalat mit Joghurtdressing</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Linguine Nudeln(A) mit Tomatensauce</p> <p><b>Menü 2:</b> Gemüse- Maultaschen(A) in einer Gemüsebrühe</p> <p><b>Dessert: Quarkspeise</b></p>            |
| <b>DI</b> | <p><b>Salat: Bunter Krautsalat</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Geflügelbratwurstschnecken (3), Kartoffelstampf(G), Bohnen</p> <p><b>Menü 2:</b> Vegane Nuggets(A,F) mit Kartoffelstampf, Bohnen</p> <p><b>Dessert: Obst</b></p>     |
| <b>MI</b> | <p><b>Salat: Möhrensalat mit Mandeln und Datteln</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Gemüsepfanne mit Gnocchi</p> <p><b>Menü 2:</b> Norddeutsche Gemüsesuppe (Schnüsch), Brötchen</p> <p><b>Dessert: Reis Trauttmansdorff(A)</b></p>    |
| <b>DO</b> | <p><b>Salat: Gurkensalat</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Dorsch(MSC) mit Remoulade, Kartoffeln</p> <p><b>Menü 2:</b> Vollkornnudeln(A1) mit einer Käserahmsauce</p> <p><b>Dessert: Vanillejoghurt</b></p>                           |
| <b>FR</b> | <p><b>Salat: Griechischer Salat mit Schafskäse</b></p> <p><b>Menü 1:</b> Ravioli(A) „Pomodoro“ mit einer tomatisierten Rahmsauce</p> <p><b>Menü 2:</b> Kartoffelpuffer aus der Pfanne</p> <p><b>Dessert: Apfelkompott</b></p> |

**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. 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/>

