

CJD Küche Elze, Speiseplan vom 19.07. - 23.07.21

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

MO	Menü 1: Bandnudeln mit Linsen- Bolognese, geriebener Käse, Dessert
DI	Menü 1: Hähnchenschnitzel in Käse- Eihülle gebraten, Tomatensauce, Makkaroni, Dessert Menü 2: Süßkartoffel- Möhreeneintopf mit kleinem Brötchen, Dessert
MI	Menü 1: Gebratene Gnocchi mit Erbsen in Rahm, Dessert
DO	Menü 1: Panierte Fischfrikadelle, Remoulade, kleine Kartoffeln, Dessert Menü 2: Blumenkohl-Käse-Knusperstern(a,c,g) mit Spätzle, Dessert
FR	Menü 1: Vegetarische Hackbällchen, Curry- Rahmsauce mit Reis, Dessert



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 07:00 bis 12:00 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/>



Das Zusammen wirkt.

