

**CJD Küche Elze, Speiseplan vom 17.01.2022.-21.01.2022**

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

<b>MO</b>	<p><b>Salat:</b> Griechischer Salat (mit Oliven und Scharfskäse)</p> <p><b>Menü 1:</b> Penne Nudeln(A) mit Linsenbolognese</p> <p><b>Menü 2:</b> Gebratene Champignons in Rahmsauce, Penne Nudeln(A)</p> <p><b>Dessert:</b> Bio Äpfel</p>
<b>DI</b>	<p><b>Salat:</b> Farmersalat</p> <p><b>Menü 1:</b> Couscous Pfanne mit Zucchini, Tomaten, Minze</p> <p><b>Menü 2:</b> Vegetarische Gemüsebällchen, Kokosreis</p> <p><b>Dessert:</b> Vanille- Milchpudding(weniger Fett und Zucker)</p>
<b>MI</b>	<p><b>Salat:</b> Tomatensalat</p> <p><b>Menü 1:</b> Braunkohl mit Bregenwurst(Firma Hanke), Bio- Salzkartoffeln</p> <p><b>Menü 2:</b> Eieromelette mit Karotten in Sauce, Bio- Salzkartoffeln</p> <p><b>Dessert:</b> Mandarinen</p>
<b>DO</b>	<p><b>Salat:</b> Karottensalat mit Apfelstücke</p> <p><b>Menü 1:</b> Gemüseschnitzel mit Rahmsauce, Hörnli- Nudeln(A)</p> <p><b>Menü 2:</b> Linseneintopf mit Karotten- und Kartoffelwürfel, Bio Brötchen</p> <p><b>Dessert:</b> Joghurt mit Honig</p>
<b>FR</b>	<p><b>Salat:</b> Gurkenstifte in Dillsahne</p> <p><b>Menü 1:</b> Schollenfilet mit lauwarmen Kartoffelsalat</p> <p><b>Menü 2:</b> Milchreis(Bio) mit Zimt und Zucker</p> <p><b>Dessert:</b> Kompott</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. Sulfit-Salze, \*P-Lupinen, \*Q-Weichtiere, \*A1-Weizen, \*A2-Roggen, \*A3-Gerste, \*A4-Kaschnüsse (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/>

