

CJD Küche Elze, Speiseplan vom 24.01.2022.-28.01.2022

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

MO	<p>Salat: Bohnensalat oder Rohkost</p> <p>Menü 1: Putengeschnitztes in einer milden Currysauce, Bandnudeln(a)</p> <p>Menü 2: Spätzlepfanne(a) mit Kohlstreifen und Röstzwiebeln</p> <p>Dessert: Vanille- Milchpudding(weniger Fett, weniger Zucker)</p>
DI	<p>Salat: Karottensalat</p> <p>Menü 1: Gnocchi mit Gemüse- Streifen, Rahmsauce(A)</p> <p>Menü 2: Pfannkuchen(a) mit Apfelmus</p> <p>Dessert: Obst</p>
MI	<p>Salat: Nudelsalat oder Rohkost</p> <p>Menü 1: Hähnchenschenkel aus dem Ofen, Curryreis(mild)</p> <p>Menü 2: Kohleintopf mit Kartoffel- und Karottenwürfel, kleines Bio Brötchen</p> <p>Dessert: hausgemachtes Birchermüsli</p>
DO	<p>Salat: Gurken- Maissalat oder Rohkost</p> <p>Menü 1: MSC-Seelachs nuggets mit Remoulade, Bio Kartoffeln</p> <p>Menü 2: Gemüsenuggets mit Cocktailsauce, Bio Kartoffeln</p> <p>Dessert: Mango Joghurt</p>
FR	<p>Salat: Eisbergsalat mit Hausdressing</p> <p>Menü 1: Penne Nudeln(A) mit Käsesauce(a,g)</p> <p>Dessert: Quarkspeise</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. 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/>

