

CJD Küche Elze, Speiseplan vom 22.01.2024 – 26.01.2024

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

MO	<p>Salat: Krautsalat</p> <p>Menü 1: Pfannengyros von der Pute, Tzaziki und Vollkornreis</p> <p>Menü 2: Gefüllte Zucchini(G), dazu Tomatensauce</p> <p>Dessert: Obst</p>
DI	<p>Salat: Rote Beete Salat mit Äpfel</p> <p>Menü 1: Vegetarische Hackbällchen(A,C) in einer milden Currysauce, Nudeln</p> <p>Menü 2: Schmelzkäsebratling(A,C,G) mit Gemüse, Kartoffeln</p> <p>Dessert: Erdbeerquark</p>
MI	<p>Salat: Grüner Salat mit Joghurtdressing</p> <p>Menü 1: Gemüse- Curry (Karotten, Kichererbsen, Kohl, Sellerie), Reis</p> <p>Menü 2: Möhre Eintopf mit Süßkartoffel- und Steckrübenwürfel, Baguette</p> <p>Dessert: Schokoladenmilchpudding</p>
DO	<p>Salat: Gurken- Maissalat</p> <p>Menü 1: Hokifilet (A) auf Gemüsestreifen, Sauce, Kartoffeln</p> <p>Menü 2: Gemüsefrikadelle(C,G) mit Kartoffelpüree (G)</p> <p>Dessert: Fruchtjoghurt</p>
FR	<p>Salat: Tomatensalat</p> <p>Menü 1: Gebackene Pancake(A,C;G) mit Vanillesauce</p> <p>Menü 2: Gemüse- Haferflocken Bratlinge(C) mit Quark Dip</p> <p>Dessert: Apfelmus</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-Macadianüsse

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/>

