

CJD Küche Bremervörde, Speiseplan vom 15.11.- 19.11.2021
(Änderungen vorbehalten)

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

MO	<p>Menü 1: Gemüseschnitzel mit Kartoffelpüree und Hollandaise (A,C,G,L)</p> <p>Dessert: Himbeerflamerie(G)</p>
DI	<p>Menü 1: Hähnchenschitzel mit Risi-Bisi und Tomatensoße (3,A,)</p> <p>Alternativ für Vegetarier: Gemüseschnitzel(A,F,L,M,N)</p> <p>Dessert: Vanillepudding(G)</p>
MI	<p>Menü 1: Karotteneintopf mit Kräuterbrot (3,A,L)</p> <p>Dessert: Pistaziencrem (G,H7)</p>
DO	<p>Menü 1: Nudelauflauf mit Geflügelfleischbällchen (A,C,G)</p> <p>Alternativ für Vegetarier:</p> <p>Dessert: Banane/Äpfel</p>
FR	<p>Menü 1: Mediteranes Ofengemüse mit Kräuterquark (G)</p> <p>Dessert: Quarkspeise Waldfrucht (G,3)</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. Sulfite-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:

Susanne Stigter

Tel: 047 61 98 42 26

in der Zeit von 08:00 bis 14:00 Uhr

susanne.stigter@cjd.de

Sehen Sie die Schritte zur Nachhaltigkeit Ihrer Küche
Bremervörde unter: <https://www.cjd-bremervoerde.de/nachhaltigkeit/ausgewogene-und-nachhaltigere-ernaehrung/>

