

CJD Küche Bremervörde, Speiseplan vom 8.11. - 12.11. 2021

(Änderungen vorbehalten)

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

MO	<p>Menü 1: Spaghetti Bolognese (A1,F,L,) alternativ: Veggie Bolognese Dessert: Birnenflammerie (G)</p>
DI	<p>Menü 1: Veg.Leberkäse mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Soße (2,3,A,) Dessert: Obst Äpfel/ Honigmelone</p>
MI	<p>Menü 1: Erbsensuppe (A,L,M) Dessert: Quarkspeise mit Mandarinen (G)</p>
DO	<p>Menü 1: Cordon bleu(Geflügel) mit Leipziger Allerlei, Salzkartoffeln und Soße (3,10,A1,G,F;L) Alternativ für Vegetarier: Veg.Cordon Bleu Dessert: Vanille Aufschlagcrem (4,9,G)</p>
FR	<p>Menü 1: Kartoffelpuffer mit Apfelmus / Zimt und Zucker(3,9,A,C,G) Dessert: Wackelpudding (1)</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. 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:

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/>

