

CJD Küche Nienburg, Speiseplan vom 8.11.-12.11.21

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

MO	Eier in Senfsoße, Salzkartoffeln und Rohkostplatte
DI	Weißkohleintopf mit Baguette
MI	Schnitzel, Kartoffelgratin, Salatplatte
DO	Möhren-Kohlrabi-Gemüse mit Hackbällchen, dazu Bauernbrot
FR	Frühstücksbuffet

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-Macadamianüsse

Kontakt zur Küche:

Marlene Fornaçon

Tel: 0 50 21 / 97 11 16

in der Zeit von 07:00 bis 15:00 Uhr

marlene.fornacon@cjd.de

Sehen Sie die Schritte zur Nachhaltigkeit Ihrer Küche Nienburg unter: www.cjd-nienburg.de/nachhaltigkeit/ausgewogene-und-nachhaltigere-ernaehrung/

