cjd nachhaltigkeit

CJD Küche Göddenstedt

Verbesserungsmaßnahme Nr. 61 für mehr Nachhaltigkeit

Wir sind kreativ in der vegetarischen Küche unterwegs.

Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Wir suchen aktiv nach vegetarischen Rezepten oder entwickeln neue. ZB arbeiten wir viel mit Linsen. Pro fleischlosem Gericht sparen wir knapp 1 kg CO2. Unser Tipp: Linsenfrikadellen:

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe schälen , klein würfeln
2 Möhren
2 Paprikaschoten
1 rote Chilischote fein hacken

Alles zusammen mit **250g rote Linsen** andünsten. 250ml Gemüsebrühe und **1 Dose Tomatenwürfel** (850ml)
Dazu geben 15Min köcheln lassen.
Mit Salz u. Pfefferwürzen, abkühlen lassen.
100g geriebener Käse, 50g Haferflocken , 2 Eier unter die Masse kneten.
Falls die Bindung nicht reicht noch etwas Mehl unterkneten.
In der Pfanne braten.
Mit freundlichen Grüßen

Anette Röper

Aus der UN Nachhaltigkeitsagenda 2030 haben wir 17 eigene

Nachhaltigkeitsziele abgeleitet.

Mit dieser Maßnahme erreichen wir direkt oder indirekt folgende unserer Ziele

Mehr Informationen zu unserem Nachhaltigkeitsprojekt und zu unserer Mission unsere Küche mit 60 Schritten nachhaltiger zu gestalten findet ihr auf unserer Homepage unter der Rubrik Nachhaltigkeit.