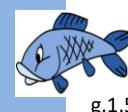


KW 26

Speiseplan 23.06.-27.06.2025
CJD-Salzgitter

		Menü 1	Allergene	Menü 2	Allergene
Montag	23. Jun	Eieromlett Hühnerei,Magermilch Leipziger Allerlei in weisser Sauce Erbsen,Babymöhren,Spargel,weisse Sauce Kartoffeln	c,g,h1-h8 a,a1 	Nachtisch : Obst	
Dienstag	24. Jun	Hähnchenragout in brauner Sauce und Champignons Hähnchenbrust,Zwiebeln,Karotte,Tomatenmark Champignons Langkornreis Langkornreis Parboiled Rohkost : Paprika	a,a1 	Vegetarisches Ragout mit Champignons Soja-,und Weizenzubereitung,Sojastreifen Zwiebeln,Hühnereiweiß,Karotte,Tomatenmark Langkornreis Langkornreis Parboiled Rohkost : Paprika	a,a1,c,f,g,i,j 
Mittwoch	25. Jun	Pürierte rote Linsensuppe mit Süßkartoffeln Rote Linsen,Süßkartoffeln,Karotte,Zwiebeln Sellerie Vollkornbrot	a,a1,i 	Nachtisch : Obst	
Donnerstag	26. Jun	Vegetarisches Schnitzel Natur aus Magermilch,Hühnereiweiß,Haferspelzfaser,Weizemehl Paprikasauce Paprika,Weizemehl Vollkornnuudeln Vollkornhartweizengrieß Rohkost : Tomate	a,a1,a4,c,g  a,a1 a,a1,f	Nachtisch : Naturjoghurt mit pürierten Erdbeeren	1,5% Fett,g
Freitag	27. Jun	MSC Fischstäbchen paniert Alaska Seelachs,Weizemehl,Kartoffelstärke Spinat in Weißer Sauce Junger gehackter Spinat,Weizemehl Kartoffelstampf Kartoffeln frisch ,H-Milch 1,5% Fett	a,a1,d  g,1,5% Fett	Sesam-Karotten Knusperstick Karotte,Sesam,Äpfel,Anis,Zwiebeln Spinat in weißer Sauce Junger gehackter Spinat,Weizemehl Kartoffelstampf Kartoffeln frisch ,H-Milch 1,5% Fett	a,a1,i,k a,a1 g,1,5% Fett

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  erreichendem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" und dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Allergene: a) Gluten a1) Weizen a2) Roggen a3) Gerste a4) Hafer b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse h1) Mandeln h2) Haselnüsse h3) Walnüsse h4) Kaschunüsse h5) Pecanüsse h6) Pistazien h7) Macadamianüsse i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Schwefeldioxid und Sulfite m) Lupinen n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Zusatzstoffe: 1) Mit Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalaninquelle.

Änderungen vorbehalten !

