











KW 07		Speiseplan 10.02.-14.02.2025 CJD-Salzgitter		 Das Bildungs- und Sozialunternehmen	
		Menü 1 	Allergene	Menü 2	Allergene
Montag	10. Feb	Vollkornspagetti Vollkorn-Hartweizennudeln Tomatensauce Tomatenmark,Zwiebeln  Rohkost : Gurke	a,a1,f,j a,a1		
	Nachtsch : Naturjoghurt 1,5% Fett,g				
Dienstag	11. Feb	Hähnchenragout in brauner Sauce Hähnchenbruststreifen,Zwiebeln Fingermöhrchen  Kartoffeln	a,a1	Vegetarisches Ragout Soja-,und Weizenzubereitung,Sojastreifen Zwiebeln,Hühnereiweiß Fingermöhrchen Kartoffeln 	a,a1,c,f,g,i,j
	Nachtsch : Obst				
Mittwoch	12. Feb	Bunter Gemüseeintopf Karotten,Sellerie,Kartoffel,Steckrüben,Porree, Kohlrabi  Rohkost : Paprika Vollkornbrot	i,j a,a1,a2,g		
	Nachtsch : Schokopudding 1,5% Fett,g				
Donnerstag	13. Feb	Broccoli Nussecke unpaniert Broccoli,Haselnüsse,Weizenmehl,Hühnereiweiß Weisse Sauce mit Paprika püriert Weizenmehl,Paprika Langkornreis Parboiled 	a,a1,c,h,h2 a,a1		
	Nachtsch : Obst				
Freitag	14. Feb	MSC Fischstäbchen paniert Alaska Seelachs,Weizenmehl,Kartoffelstärke Erbsen  Kartoffelpürree Kartoffelflocken,Milchpulver 10%	a,a1,d 3,5,g,i	Sesam-Karotten Knusperstick Karotte,Sesam,Äpfel,Anis,Zwiebeln Erbsen Kartoffelpürree  Kartoffelflocken,Milchpulver 10%	a,a1,i,k 3,5,g,i
	Nachtsch : Naturjoghurt 1,5% Fett g,1,5% Fett				
Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  "entsprechend dem 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 ! 