

KW 07		Speiseplan 10.02.-14.02.2025 CJD-Salzgitter							
		Menü 1	Allergene	Menü 2	Allergene				
Montag	10. Feb	Vollkornspaghetti Vollkorn-Hartweizennudeln Tomatensoße Tomatenmark,Zwiebeln Rohkost : Gurke 	a,a1,f,j a,a1	Nachtisch : 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				
Mittwoch	12. Feb	Bunter Gemüseeintopf Karotten,Sellerie,Kartoffel,Steckrüben,Porree, Kohlrabi Rohkost : Paprika Vollkornbrot 	i,j a,a1,a2,g	Nachtisch : Obst					
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	Nachtisch : Schokopudding	1,5% Fett,g				
Freitag	14. Feb	MSC Fischstäbchen paniert Alaska Seelachs,Weizenmehl,Kartoffelstärke Erbsen Kartoffelpüree Kartoffelflocken,Milchpulver 10% 	a,a1,d 3,5,g,i	Sesam-Karotten Knusperstick Karotte,Sesam,Äpfel,Anis,Zwiebeln Erbsen Kartoffelpüree Kartoffelflocken,Milchpulver 10% 	a,a1,i,k 3,5,g,i				
		Nachtisch : Naturjoghurt							
		1,5% Fett							
		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 o) 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 !									
    									