

KW 08		Speiseplan 17.02.-21.02.2025 CJD-Salzgitter			
		Menü 1	Allergene	Menü 2	Allergene
Montag	17. Feb	<b>Gemüsemaultaschen</b> Hühnerei, Erbsen, Sellerie, Hartweizengrieß Spinat, Lactose möglich <b>Tomatensoße</b> Tomatenmark, Zwiebeln, Karotte, Sellerie <b>Rohkost : Gurke</b> 	a,a1,c,g,f,i  a,a1,i	Nachtisch : Obst	
Dienstag	18. Feb	<b>Hähnchenbrustfilet Natur</b> Hähnchenfleisch  <b>Erbsen und Möhren Gemüse</b>  <b>Stampfkartoffeln</b> Kartoffeln frisch, Magarine 	g	<b>Hentaxkäse paniert</b> Weichkäse aus <b>Kuhmilch</b> 45% idTr., Panade  <b>Erbsen und Möhren Gemüse</b>  <b>Stampfkartoffeln</b> Kartoffeln frisch, Magarine 	a,a1,g  g
Mittwoch	19. Feb	<b>Vegetarischer Linseneintopf</b> Tellerlinsen, Karotten, Sellerie, Porree, Kartoffeln, Zwiebeln  <b>Vollkornbrot</b> 	a,a1,a3,f,j  a,a1,a2,g	Nachtisch : Obst	
Donnerstag	20. Feb	<b>Vegetarische Klopse in Gemüsesauce</b> Karotte, Porree, Sellerie, Soja-, Weizenzubereitung, Weizenmehl, Erbseneiweiß, Hühnereiweiß  <b>Vollkornreis</b> <b>Rohkost : Paprika</b> 	a,a1,c,f,i	Nachtisch : Naturjoghurt mit Himbeerpudding 1,5% Fett	
Freitag	21. Feb	<b>MSC Rotbarschfilet Natur, gebraten</b>  <b>Weisse Sauce mit Karotten</b>  <b>Kartoffeln</b> 	a,a1,d  a,a1,i	<b>Schmelzkäsebratling Natur</b> Erbsenprotein, Milch, Hühnereiweiß, Weizenmehl  <b>Weisse Sauce mit Karotten</b>  <b>Kartoffeln</b> 	a,a1,a4,c,g  a,a1,i
Nachtisch : Obst					
Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  erreichen den 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) Schwefeloxid und Sulfite m) Lupinen n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Zusatzstoffe: 1) Mit Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxydationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalaninquelle.					
Änderungen vorbehalten!					
    					