

KW 12

Speiseplan 17.03.-21.03.2025
CJD-Salzgitter

		Menü 1	Allergene	Menü 2	Allergene
Montag	17. Mrz	Schupfnudelpfanne mit Gemüse Kartoffelschupfnudeln, Weizenmehl, Vollei, Pastinaken, Sellerie, Kürbis, Topinambur, rote Zwiebeln, gelbe Möhren Quark-, Joghurtdip Magerquark 20% Fett, Johurt 1,5% Fett	a,a1,c,f,i g,20% Fett	Nachtisch : Naturjoghurt	1,5% Fett,g
Dienstag	18. Mrz	Hähnchenragout in brauner Sauce und Champignons Hähnchenbrust, Zwiebeln, Karotte, Tomatenmark Langkornreis mit Erbsen Langkornreis Parboiled, Erbsen	a,a1 	Vegetarisches Ragout mit Champignons Soja-, und Weizenzubereitung, Sojastreifen Zwiebeln, Hühnereiweiß, Karotte, Tomatenmark Langkornreis mit Erbsen Langkornreis Parboiled, Erbsen	a,a1,c,f,g,i,j 
Mittwoch	19. Mrz	Bunter Gemüseeintopf mit Buchstaben nudeln Karotten, Sellerie, Kartoffel, Steckrüben, Porree, Buchstaben nudeln mit Ei Rohkost : Tomate Vollkornbrot	i,j,a,a1,c 	Nachtisch : Obst	
Donnerstag	20. Mrz	MSC Fischstäbchen paniert Alaska Seelachs, Weizenmehl, Kartoffelstärke Spinat in Weißen Sauce Junger gehackter Spinat, Weizenmehl 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, Weizenmehl Kartoffelstampf Kartoffeln frisch, H-Milch 1,5% Fett	a,a1,i,k  g,1,5% Fett
Freitag	21. Mrz	Werkstatt geschlossen Mitarbeiterschulung		Nachtisch : Obst	

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) Geschwärzt 6) Gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalaninquelle.

Änderungen vorbehalten !

