

KW 14

Speiseplan 31.03.-04.04.2025
CJD-Salzgitter
Menü 1

Allergene

Menü 2

Allergene

Montag**31. Mrz** Kräuterquark

Speisequark 20% Fett idTr. Kräuter,Knoblauch

Zwiebeln

Kartoffeln**Gurkensalat**

Essig-Öl



20% Fett ,g

Essig,Öl,3,5

Nachtisch: Obst**Dienstag****01. Apr** Hähnchen Cordon bleu paniert

Hähnchenfleisch gefüllt mit Käse und Putenschinken ,Weizenpanade

Braune Sauce

Weizenmehl,Tomatenmark,Karotte,Zwiebeln

Vollkornnuudeln

Rohkost : Paprika

a,a1,c,f,g,i,j,1,2

a,a1

a,a1,f

Vegetarisches Schnitzel paniertSchmelzkäsebratling,**Magermilch**,Hafer,Eiweiß

Zwiebel

Braune Sauce

Weizenmehl,Karotte,Tomatenmark,zwiebeln

Vollkornnuudeln

Rohkost : Paprika

1,a,a1,a4,c,g

a,a1

a,a1,f

1,5% Fett ,g

Mittwoch**02. Apr** Erbseneintopf , vegetarisch

Schälerbsen,Kartoffel,Sellerie,Karotten,Lauch, Senf

Vollkornbrot

i,j

a,a1,a2,g

Donnerstag**03. Apr** Broccoli Nussecke unpaniert

Broccoli,Haselnüsse,Weizenmehl,Hühnereiweiß

Weisse Sauce mit Paprika püriert

Weizenmehl,Paprika

Langkornreis Parboiled

Rohkost : Gurke



a,a1,a4,f,i

a,a1

Nachtisch: Quark-,Joghurtspeise mit Erdbeerpürree

20% Fett,g

Freitag**04. Apr** MSC Alaska Seelachsfilet mehlert

Alaska Seelachsfilet,Weizenmehl

Karottengemüse

Karotten,Weizenmehl

Kartoffeln

a,a1,d

a,a1

Gemüse Knusperbagel

Blumenkohl,Erbsen,Karotten,Broccoli,Weizenmehl,Sellerie,Dinkelkörner

Karottengemüse

Karotten,Weizenmehl

Kartoffeln

a,a1,i

a,a1

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) Pecannüsse 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) Geschwärzt 7) Gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalaninquelle.

Änderungen vorbehalten !

