








KW 18		Speiseplan 28.04.-02.05.2025 CJD-Salzgitter <div>cjd Das Bildungs- und Sozialunternehmen</div>			
		Menü 1 	Allergene	Menü 2	Allergene
Montag	28. Apr	Vollkornspagetti Vollkornhartweizengrieß Tomatensauce Tomatenmark, Weizenmehl, Zwiebeln Rohkost : Gurke 	a,a1,f a,a1		
		Nachtisch : Obst			
Dienstag	29. Apr	Hähnchenbrustfilet Natur Hähnchenfleisch Erb sengemüse in weisser Sauce Erbsen, Weizenmehl, H-Milch 1,5% Fett Kartoffeln 	 a,a1,g,1,5% Fett	Hetaxkäse paniert Weichkäse aus Kuhmilch 45% idTr., Panade Erb sengemüse in weisser Sauce Erbsen, Weizenmehl, H-Milch 1,5% Fett Kartoffeln 	a,a1,g a,a1,g, 1,5% Fett
		Nachtisch : Naturjoghurt			
Mittwoch	30. Apr	Pizza mit Lachswürfel und ger. Grünländer Käse 30% Fett idTr. Mais, Paprika, Lachswürfel, Zwiebeln, Vollei, Broccoli, Grünländer Käse 30% Fett idTr. Rohkost : Paprika 	a,a1,j,i,d,g	Vegetarische Pizza mit Grünländer Käse 30% Fett idTr. Mais, Paprika, „Zwiebeln, Vollei, Broccoli Grünländer Käse 30% Fett idTr. Rohkost : Paprika 	a,a1,j,i,g
		Nachtisch : Obst			
Donnerstag	01. Mai	1. Maifeiertag Werkstatt geschlossen			
Freitag	02. Mai	Brückentag Werkstatt geschlossen			

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo e  eichendem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegungin Kitas" und dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegungin 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 !

