

KW 22

Speiseplan 26.05-30.05.2025

CJD-Salzgitter

Menü 1

Allergene

Menü 2

Allergene

Montag**26. Mai**

2 Gemüsemaulataschen
 Hühnerei, Erbsen, Sellerie, Hartweizengrieß
 Spinat, Lactose möglich
 Tomatensoße
 Tomatenmark, Zwiebeln, Karotte, Sellerie
 Rohkost : Gurke



a,a1,c,g,f,i

a,a1,i

Nachtisch : Obst**Dienstag****27. Mai**

Hähnchenbrustfilet Natur
 Hähnchenbrust
 Erbsen und Möhrengemüse in weißer Sauce H-Milch 1,5% Fett, Möhren,
 Erbsen, Weizenmehl
 Vollkornnuudeln
 Vollkornhartweizen



a,a1,g 1,5% Fett

a,a1,f

Hetzkäse paniert

Weichkäse aus Kuhmilch 45% idTr., Panade

Erbsen und Möhrengemüse in weißer Sauce H-Milch 1,5% Fett, Möhren,



a,a1,g

Erbsen, Weizenmehl

Vollkornnuudeln

Vollkornhartweizen

a,a1,g 1,5% Fett

a,a1,f

Nachtisch : Naturjoghurt

1,5 % Fett ,g

Mittwoch**28. Mai**

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

Nachtisch : Obst**Donnerstag****29. Mai**

Christi Himmelfahrt
 Werkstatt geschlossen

Freitag**30. Mai**

Brückentag
 Werkstatt geschlossen

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) Schwefeldioxid und Sulfite m) Lupinen n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Zusatzstoffe: 1) Mit Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärt 7) Gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalaninquelle.

Änderungen vorbehalten !

