











KW 10		Speiseplan 03.03.-07.03.2025 CJD-Salzgitter			
		Menü 1 	Allergene	Menü 2	Allergene
Montag	03. Mrz	Vollkornspagetti  Tomatensauce Tomatenmark,Zwiebeln Geriebener Hartkäse Rohkost : Paprika 	a,a1,f  a,a1  g		
	Nachtsch: Naturjoghurt				1,5% Fett,g
Dienstag	04. Mrz	Putengyros Putenoberkeule,Zwiebeln  Langkornreis Langkorn ( Parboiled ) Tzatziki Quark 20% Fett idTr.,Kräuter Gurken-,Tomatensalat Essig-Öl	20% Fett idTr. g Essig-Öl,3,5	Vegetarisches Gyros Soja-,Weizenzubereitung,Zwiebeln,Pflanzen-eiweiß Langkornreis Langkornreis ( Parboiled ) Tzatziki Quark 20% Fett idTr. ,Kräuter Gurken-,Tomatensalat Essig-Öl 	a,a1,c,f,g,i,j,k     20 % Fett idTr. g Essig-Öl 3,5
	Nachtsch: Obst				
Mittwoch	05. Mrz	Kartoffel-Karottensuppe Kartoffeln,Karotten,Sellerie,Zwiebeln  Vollkornbrot	a,a1,i,j  a,a1,a2,g		
	Nachtsch: Quarkspeise mit Mangopürree				20% Fett,g
Donnerstag	06. Mrz	Grünkern-Käsemedallion Grünkern,Emmentaler,Sesam,Soja,Vollei Kräutersauce Weizenmehl,Petersilie,Schnittlauch,Dill Vollkornreis Rohkost : Tomate 	a,a1,c,f,g,i,k  a,a1		
	Nachtsch: Obst				
Freitag	07. Mrz	MSC Seelachsfilet im Backteig MSC Seelachsfilet,Weizenmehl,Ei Erbsengemüse Kartoffeln 	a,a1,c,d,g,i  a,a1	Blumenkohl-Käse Knusperstern Paniert,Blumenkohl,Gouda,Weizen,Hühner-eiweiß Erbsengemüse Kartoffeln 	a,a1,c,g,i   a,a1
	Nachtsch : Naturjoghurt				1,5% Fett,g
Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  "entsprechendem 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 ! 