

| KW 02      |  | Speiseplan 06.01.-10.01.2025<br>CJD-Salzgitter   |  | <br>Das Bildungs- und Sozialunternehmen  |   |
|------------|--|--|--|--|---|
|            |  | <b>Menü 1</b><br>   | Allergene  | <b>Menü 2</b>  | Allergene   |
| Montag     | 06. Jan  | <b>Kräuterquark</b><br>Speisequark 20% Fett idTr. Kräuter,Knoblauch<br>Zwiebeln<br>Kartoffeln<br><br>Rohkost : Paprika    | 20% Fett ,g  |  |   |
|            | Nachtisch: Obst                                  |  |  |  |   |
| Dienstag   | 07. Jan  | <b>Spießbraten vom Schwein</b><br><br>Braune Sauce<br><br>Vollkornnudeln <br>Gurkensalat  | a,a3,g,j<br><br>a,a1<br><br>a,a1,f<br><br>Essig-Öl 3,5 | <b>Vegetarisches Schnitzel</b> paniert<br>Schmelzkäsebratling, <b>Magermilch</b> , Hafer, <b>Eiweiß</b><br>Zwiebel<br>Braune Sauce<br><br>Vollkornnudeln <br>Gurkensalat                              | 1,a,a1,a4,c,g<br><br>a,a1<br><br>a,a1,f<br><br>Essig-Öl,3,5 |
|            | Nachtisch: Naturjoghurt                          |  |  |  |   |
| Mittwoch   | 08. Jan  | <b>Kartoffel-Gemüsesuppe</b><br>Kartoffeln, Karotte, Sellerie, Porree<br><br>Vollkornbrot   | i,j<br><br>a,a1,a2,g                                   |  |   |
|            | Nachtisch: Obst                                  |  |  |  |   |
| Donnerstag | 09. Jan  | <b>Chili sin Carne</b><br>Vegetarisches Hack auf Sojabasis ,Kidneybohnen<br>Mais TK, Zwiebeln, Paprika, Tomate<br>Langkornreis Parboiled<br>Rohkost : Gurke   | a,a1,a4,f,i  |  |   |
|            | Nachtisch: Quark-,Joghurtspeise mit Himbeerpüree |  |  |  |   |
| Freitag    | 10. Jan  | <b>MSC Fischfrikadelle</b><br>Lachs, Zwiebeln, <b>Vollei</b> , Frischkäse, Gewürz<br><b>Spinat mit weisser Sauce</b> <br>Spinat ,Zwiebeln<br><b>Stampfkartoffeln</b> Frische Kartoffeln<br><b>H-Milch 1,5% Fett</b> | a,a1-a4,c,d,g<br>f,g,i,j<br>a,a1<br><br>g              | <b>Sesam-Karotten-Knusperstick</b><br>Karotte, Zwiebeln, Äpfel, Anis, Sesampanade<br><br><b>Spinat mit weißer Sauce</b> <br><b>Stampfkartoffeln</b> Frische Kartoffeln<br><b>H-Milch 1,5 % Fett</b> | a,a1,i,k<br><br>a,a1<br><br>g                               |
|            | Nachtisch : Obst                                 |  |  |  |   |

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  "rechen dem 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) Geschwärtzt 7) Gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalaninquelle.

Änderungen vorbehalten !

