





















SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen


für die Woche vom 11.01. - 15.01.2021 (02. Woche)



	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü 4 Renner der Woche	Menü 5 Salat der Woche	Menü 6 Rohkostsalat-Beilage*
Montag	Hühner-Nudel-Topf mit Nudel- und Gemüseeinlage, dazu 1 Brötchen  A1,I	 Gemüsebratling (Möhre, Pastinake, Erbse) mit Rahmsauce und Petersilienkartoffeln. Obst: A1,G,I	Gebratene Gehacktesklößchen auf Schwarzwurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln.  A1,C,G,I,J	Montag - Freitag	Montag - Freitag	Karottensticks
Dienstag	Fischfrikadellen: mit warmen Kartoffelsalat, dazu Joghurt-Remoulade.  A1,C,D,G,J	Kleine Hefeklöße natur mit warmer Vanillesauce A1,C,F,G	 Farfalle-Nudeln in Gemüsesauce (Erbse, Möhre, Mais) mit Hähnchenbruststreifen  A1,F,G,I	Makkaroniauflauf	 Salat "Caesar"	Kohlrabisticks
Mittwoch	Bunter Gemüseeintopf mit Wiener Würstchen und frischen Gartenkräutern, dazu 1 Brötchen  A1,F,G,I,J	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu bunte Gemüsevarianten überzügen mit Sauce Hollandaise A1,C,G,I	 Gedünstetes Putenfilet mit Sauce, dazu Kartoffel-, Pastinaken-Zucchini Gemüse und Kartoffeln.  A1,G,I	Makaroni in feiner Tomaten-Schmandcreme, überbacken mit Gouda ^{1,2}	Hähnchenbruststreifen, Croutons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu Sauerrahm-Dressing	 Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Donnerstag	Geflügelfrikadelle mit Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree Obst:  A1,C,G,I	 Gemüse-Köttbullar (Erbse, Mais, Möhre, Paprika) mit fruchtiger Paprikasauce, dazu Vollkornreis Obst: A1,C,I	"MC Schnitzel" Paniertes Schnitzel mit Rahmsauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln. Obst:  A1,G,I	Dessert wie Menü I bis III		Gurkensticks
Freitag	 Cevapcici mit Tomatensauce, dazu bunter Gemüseris Pfirsichquark (G) A1,C,F,G,I,J	Leckerer Rührei mit Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln. Pfirsichquark (G) A1,C,F,G,I	 Gedünstetes Seelachsfilet: mit Senf-Kräuter-Sauce, dazu Salzkartoffeln.  Pfirsichquark (G) A1,D,G,I,J	A1,G,J	A1,C,G,J	 Paprikasticks rot

EU-Zulassungs-Nr. HE 30376

DGE-Zertifizierter Betrieb für Kitas und Schulen

Die Menüs mit dem DGE-Logo  entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder (Kitas) sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Allergene: Gluten: A1=Weizen; A2=Roggen; A3=Gerste; A4=Hafer; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; Schalenfrüchte: H1=Mandeln; H2=Haselnüsse; H3=Walnüsse; H4=Cashewnüsse; H5=Pekannüsse; H6=Paranüsse; H7=Pistazien; H8=Macadamianüsse; H9=Queenslandnüsse; I=Sellerie; J=Senf; K=Sesamsamen; L=Schwefeldioxid; M=Lupinen; N=Weichtiere

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmittel; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 7=mit Phosphat; 8=gewachst

* Mindestabnahmemenge 10 Portionen, nicht in Einzelportionen lieferbar (à 40 g/Portion)

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen dir guten Appetit, deine regionale Küche aus Baunatal!
☎ 05665 / 6666 · Fax 05665 / 7667 · Fuldastraße 9 · 34225 Baunatal

fm-baunatal.de