



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 18.01. - 22.01.2021 (03. 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*
<b>Montag</b>	<b>Herzhafte Gulaschsuppe</b> mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Kartoffelwürfeln, dazu 1 Brötchen <b>Apfelmus</b> A1,F,I	<b>Gemüseplatte "Gärtnerin"</b> (Blumenkohl, Brokkoli, Karotte, Bohne) überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln. <b>Apfelmus</b> A1,G,I	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit pikanter Hackfleischfüllung, dazu Tomatensauce und Salzkartoffeln. <b>Apfelmus</b> A1,C,F,G,I,J	<b>Montag - Freitag</b> 	<b>Montag - Freitag</b> Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr	<b>Paprikasticks gelb</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Hühnerfrikassee</b> in Holländischer Sauce mit Spargelstücken, dazu bunter Gemüserais <b>Apfelmus</b> A1,C,F,G,I	<b>Ratatouillegemüse</b> (Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika) in rahmiger Tomaten-Kräuter-Sauce, dazu Vollkornspiralen <b>Apfelmus</b> A1,F,G,I	<b>Bratwürstchen</b> mit würziger Curry-Ketchup-Sauce, dazu Kartoffelpüree und Krautsalat mit Schmand <b>Apfelmus</b> A1,G,I	<b>Feiner Fleischkäse</b> auf Rahmkohlrabi, dazu Kartoffelpüree	<b>Salat "Italia"</b> Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing	<b>Krautsalat mit Schmand (G)</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Mildes Chili con Carne</b> Rinderhackfleisch mit roten Kidneybohnen, dazu Butterreis <b>Obst</b> A1,F,I	<b>Vanillemilchreis</b> mit heißen Kirschen <b>Obst</b> G	<b>Gehacktesbällchen</b> auf Tomaten-Zucchini-Gemüse, dazu Kartoffelpüree <b>Obst</b> A1,C,G,I,J			<b>Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,I)</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Hähnchenbrustfilet</b> in feiner Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln <b>Apfelmus</b> A1,G,I	<b>Bandnudeln</b> mit Blattspinat in Käsecremesauce <b>Apfelmus</b> A1,F,G,I	<b>Eierpfannkuchen</b> mit warmer Vanillesauce, dazu 1 Portion Nougatcreme <b>Apfelmus</b> A1,C,F,G,H2	<b>Dessert wie Menü I bis III</b>		<b>Kohlrabisticks</b>
<b>Freitag</b>	<b>NEU! Spaghetti</b> mit Tomaten-Thunfischsauce und Erbsen <b>Obst</b> A1,D,G,I	<b>Blumenkohl-Käse-Taler</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelpüree <b>Obst</b> A1,C,G,I	<b>Asiapfanne</b> zarte Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Chinagemüse, dazu Basmatireis <b>Obst</b> F,I	<b>A1,G,I,J</b>	<b>C,G,I,J</b>	<b>Gurkensticks</b>

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; 9=Formfleisch

\* 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**