



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 25.01. - 29.01.2021 (04. 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	Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen in sahniger Sauce mit Brokkoliröschen und Champignons, dazu Butterreis Pfirsichkompott A1,F,G,I	Kartoffelröstinchen mit Frühlingsquark (extra verpackt) Pfirsichkompott A1,C,G,I	Graupensuppe mit Krakauer Würstchen: und feinem Gemüse, dazu 1 Brötchen Pfirsichkompott A1,F,I,J	Montag - Freitag	Montag - Freitag	Gurkensticks
Dienstag	Penne-Nudeln mit Rindfleisch-Kräuter-Sauce, dazu geriebener Hartkäse ^{1,2} Obst³ A1,F,G,I	Eieromelett mit Rahmchampignons, dazu Salzkartoffeln ⁶ Obst³ A1,C,G,I	Zarte Fleischklopse auf Möhrengemüse, dazu Kartoffelpüree Obst³ A1,C,G,I,J	Pizza Margherita	Thunfischsalat	Paprikasticks rot
Mittwoch	Gegrillte Hähnchenkeule in Geflügelsauce, dazu Erbsen- und Möhrengemüse und Kartoffeln ⁶ A1,G,I	Grüne Tortellini mit Frischkäsefüllung, dazu Tomatencreme A1,C,F,G,I	Schlemmerpfanne Schweinegulasch in würziger Sauce mit Paprikawürfeln, Mais und Spiralnudeln A1,F,I	mit Tomatensauce und Gouda ^{4,5} überbacken, dazu Möhrensalat ²	Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing	Karottensticks
Donnerstag	Kalbfleischbällchen mit Rahmsauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I,J	Bunter Paprikatopf bunte Paprikastreifen in rahmiger Tomatensauce, dazu Vollkornnudeln Obst³ A1,F,G,I	Thüringer Linseneintopf mit Rotwurst ² , Wiener Würstchen ^{2,6} und Kartoffelwürfeln ⁶ , dazu 1 Brötchen A1,F,G,I,J	Dessert wie Menü I bis III		Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Freitag	Mildes Hähnchencurry mit Gemüsestreifen, dazu Basmatireis A1,F,G,I	Soja-Nuggets mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree A1,F,G,I	NEU! Heringstopf "Matjes Art" pikante Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken, dazu Salzkartoffeln ⁶ (getrennt verpackt) C,D,G,J	A1,G	C,D,G,J	Kohlrabisticks

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