





















SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen


für die Woche vom 01.02. - 05.02.2021 (05. 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	Geflügelfrikadellenbällchen auf Rahmkohlrabi, dazu Kartoffelpüree  A1,C,G,I,J	 Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu 1 Vollkornbrötchen A1,A2,A3,G,K	Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensauce, dazu Reis A1,C,F,I,J	Montag - Freitag 	Montag - Freitag 	 Kohlrabisticks
Dienstag	Hähnchenbruststreifen in Käse-Sahnesauce, dazu bunter Gemüserais  Obst _s A1,F,G,I	 Gemüsefrikadelle (Kürbis-Steckrübe) mit Sesamkartoffeln _s , dazu Quark- Dip mit frischen Kräutern Obst _s A1,G,K	 Fleischkäse_s mit Bratensauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln _s Obst _s A1,G,I	Gebackenes Fischfilet_s mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln ₆ und Möhrensalat ₂₊₄	Salat "Sweet Dreams" Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing	Gurkensticks
Mittwoch	 Chicken-Nuggets_s mit Fusilli-Nudeln und Tomatensauce Obst _s A1,C,G,I	Schwäbische Maultaschen mit schmackhafter Gemüsefüllung, dazu Kräuterrahmsauce Obst _s A1,C,I	 Geschnetzeltes  "Art Stroganoff" mit Gewürzgurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Salzkartoffeln _s Obst _s A1,F,G,I,J	mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln ₆ und Möhrensalat ₂₊₄	Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing	 Eisbergsalat mit Sauerrahm- Dressing (C,G,J)
Donnerstag	 Zartes Hacksteak mit Bratensauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln _s Fruchtjoghurt (G) A1,C,I	 Möhreneintopf (Karotte, Sellerie, Petersilie), dazu 1 Brötchen Fruchtjoghurt (G) A1,F,I	Spaghetti "Carbonara"  Vollkornspaghetti mit Käse- Sahnesauce und Schinkenwürfeln: Fruchtjoghurt (G) A1,F,G,I	Dessert wie Menü I bis III		Karottensticks
Freitag	 Seelachsfilet: natur mit Blattspinat und Salzkartoffeln _s  A1,D,G,I	Knusper-Gemüse-Tasche mit Sahnesauce, dazu Djuvecreis A1,G	Paniertes Schnitzel mit Jägersauce, dazu Salzkartoffeln _s  A1,G,I	A1,C,F,G,I	C,G,I,J,H3	Radieschen

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