



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 03.05. - 07.05.2021 (18. 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	Bunter Gemüseeintopf mit frischen Gartenkräutern, dazu 1 Brötchen A1,F,G,I,J	Gemüsebratling (Möhre, Pastinake, Erbse) mit Rahmsauce und Petersilienkartoffeln. Obst ^s A1,G,I	Gebratene Gehacktesklößchen auf Schwarzwurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln. A1,C,G,I,J	Montag - Freitag Makkaroniauflauf Makkaroni in feiner Tomaten-Schmandcreme, überbacken mit Gouda ¹⁺² Dessert wie Menü I bis III A1,G,I	Montag - Freitag Salat "Caesar" Hähnchenbruststreifen, Crôutons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu American-Dressing A1,C,G,J	Karottensticks
Dienstag	Fischfrikadellen^s mit warmen Kartoffelsalat ^s , dazu Joghurt-Remoulade ²⁺⁴ Pfersichquark (G) A1,C,D,G,J	Kleine Hefeklöße natur mit warmer Vanillesauce Pfersichquark (G) A1,C,F,G	Farfalle-Nudeln in Gemüsesauce (Erbse, Möhre, Mais) mit Hähnchenbruststreifen Pfersichquark (G) A1,F,G,I			Kohlrabsticks
Mittwoch	Hühner-Nudel-Topf mit Nudel- und Gemüseeinlage, dazu 1 Brötchen A1,I	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu bunte Gemüsevarianten überzogen mit Sauce Hollandaise A1,C,G,I	Gedünstetes Putenfilet mit Sauce, dazu Karotten-, Pastinaken-Zucchini Gemüse und Kartoffeln. A1,G,I			Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Donnerstag	Geflügelfrikadelle mit Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I	Gemüse-Köttbullar (Erbse, Mais, Möhre, Paprika) mit fruchtiger Paprikasauce, dazu Vollkornreis A1,C,I	"MC Schnitzel" Paniertes Schnitzel mit Rahmsauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln. A1,G,I			Gurkensticks
Freitag	Cevapcici mit Tomatensauce, dazu bunter Gemüserais Obst ^s A1,C,F,G,I,J	Leckeres Rührei mit Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln. Obst ^s A1,C,F,G,I	Gedünstetes Seelachsfilet^s mit Senf-Kräuter-Sauce, dazu Salzkartoffeln. Obst ^s A1,D,G,I,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; 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