



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 10.05. - 14.05.2021 (19. Woche)



|                   | Menü 1<br>ohne Schwein  | Menü 2<br>Vegetarisch   | Menü 3<br>die Alternative   | Menü 4<br>Renner der Woche   | Menü 5<br>Salat der Woche  | Menü 6<br>Rohkostsalat-Beilage*  |                     |
|-------------------|---|---|---|--|--|--|---------------------|
| <b>Montag</b>     | <b>Herzhafte Gulaschsuppe</b><br>mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Kartoffelwürfeln, dazu 1 Brötchen<br>Obst <sup>8</sup> A1,F,I | <b>Gemüseplatte "Gärtnerin"</b><br>(Blumenkohl, Brokkoli, Karotte, Bohne) überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln <sup>6</sup><br>Obst <sup>8</sup> A1,G,I | <b>Gefüllte Paprikaschote</b><br>mit pikanter Hackfleischfüllung, dazu Tomatensauce und Salzkartoffeln <sup>6</sup><br>Obst <sup>8</sup> A1,C,F,G,I,J | <b>Montag - Mittwoch</b><br><br><b>Feiner Fleischkäse</b> <sup>2,3</sup><br><br>mit buntem hausgemachtem Nudelsalat <sup>2,4</sup> , dazu Ketchup <sup>2</sup><br><br>Dessert wie Menü I bis III<br><br>A1,F,G,I | <b>Montag - Mittwoch</b><br><br>Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr<br><br><b>Salat "Italia"</b><br><br>Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing<br><br>C,G,I,J | <b>Paprikasticks gelb</b>  |                     |
| <b>Dienstag</b>   | <b>Hähnchenbrustfilet</b><br>in feiner Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>6</sup><br>A1,G,I                             | <b>Bandnudeln</b><br>mit Blattspinat in Käsescremesauce<br>A1,F,G,I   | <b>Eierpfannkuchen</b><br>mit warmer Vanillesauce, dazu 1 Portion Nougatcreme<br>A1,C,F,G,H2  |  |  | <b>Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)</b>                         |                     |
| <b>Mittwoch</b>   | <b>Mildes Chili con Carne</b><br>Rinderhackfleisch mit roten Kidneybohnen, dazu Butterreis<br>Obst <sup>8</sup> A1,F,I                | <b>Schmackhafte Kartoffelpuffer</b><br>mit fruchtigem Apfelkompott<br>Obst <sup>8</sup> L   | <b>Gehacktesbällchen</b><br>auf Tomaten-Zucchini-Gemüse, dazu Kartoffelpüree<br>Obst <sup>8</sup> A1,C,G,I,J  |  |  | <b>Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)</b> |                     |
| <b>Donnerstag</b> | <b>Feiertag Himmelfahrt</b>   |   |   |  |  |  |                     |
| <b>Freitag</b>    | <b>Spaghetti</b><br>mit Tomaten-Thunfischsauce und Erbsen<br>Apfelmus A1,D,G,I  | <b>Blumenkohl-Käse-Taler</b><br>mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelpüree<br>Apfelmus A1,C,G,I   | <b>Asiapfanne</b><br>zarte Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Chinagemüse, dazu Basmatireis<br>Apfelmus F,I   |  |  |  | <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**