















SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen




für die Woche vom 19.07. - 23.07.2021 (29. Woche)

	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	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	Kohlrabisticks 
Dienstag	Hähnchenbruststreifen in Käse-Sahnesauce, dazu bunter Gemüsereis  Obst: A1,F,G,I	Gemüsefrikadelle (Kürbis-Steckrübe) mit Sesamkartoffeln, dazu Quark- Dip mit frischen Kräutern  Obst: A1,G,K	Pasta Bolognese Makkaroni mit Rinderhacksauce u. Tomatenwürfeln, dazu geriebener Hartkäse ^{1,2}  Obst: A1,F,G,I	Eisbergsalat mit Sauerrahm- Dressing (C,G,J)
Mittwoch	Chicken-Nuggets mit Fusilli-Nudeln und Tomatensauce  Obst: A1,C,G,I	NEU! 3 gekochte Eier in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln ⁶ Obst: A1,C,G,I,J	Geschnetzeltes "Art Stroganoff" mit Gewürzgurken und Champignons, dazu Senfröhmsauce und Salzkartoffeln ⁶  Obst: A1,F,G,I,J	Radieschen 
Donnerstag	Hacksteak "Puszta Art" mit Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree Fruchtjoghurt (G) A1,C,G,I	Möhreneintopf (Karotte, Sellerie, Petersilie), dazu 1 Brötchen  Fruchtjoghurt (G) A1,F,I	Spaghetti "Carbonara" Spaghetti mit Käse-Sahnesauce und Schinkenwürfeln ² Fruchtjoghurt (G) A1,F,G,I	Karottensticks
Freitag	Seelachsfilet: natur mit Blattspinat und Salzkartoffeln ⁶  A1,D,G,I	Knusper-Gemüse-Tasche mit Sahnesauce, dazu Djuvecreis A1,G	Paniertes Schnitzel mit Jägersauce, dazu Salzkartoffeln ⁶  A1,G,I	Krautsalat in saurer Sahne^{1,4} (G)

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

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=gewarbt; 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

tm-baunatal.de



frisch-meni ist von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



Wir wünschen dir guten Appetit, deine regionale Küche aus Baunatal!
☎ 05665 / 6666 · Fax 05665 / 7667 · Fuldastraße 9 · 34225 Baunatal

fm-baunatal.de