



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 26.07. - 30.07.2021 (30. Woche)



	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü 6 Rohkostsalat-Beilage*
<b>Montag</b>	<b>NEU! Möhren-Kohlrabi-Eintopf</b> dazu 1 Brötchen  Obst <sup>8</sup> A1, I	<b>Mediterranes Gemüse</b> in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln  Obst <sup>8</sup> A1,F,G,I	<b>Feiner Fleischkäse:</b> mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree  Obst <sup>8</sup> A1,G,I	<b>Paprikasticks rot</b>
<b>Dienstag</b>	<b>NEU! Bunte Reispfanne</b> mit versch. Gemüse (Paprika, Tomaten, Bohnen) und Hähnchenbrustwürfel F	<b>Rührei</b> auf Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree  A1,C,F,G,I	<b>Deftiger Wurstgulasch</b> gebratene Jagdwurstwürfel: in rahmiger Sauce, dazu gebutterte Spiralnudeln A1,F,G,I	<b>Karottensticks</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>"Mexico-Teller"</b> mildes Chili con Carne mit roten Kidneybohnen, dazu Fladenbrot  A1,F,I	<b>Gemüsebratling</b> (Möhre, Pastinake, Erbse) mit Schnittlauchsauce, dazu Vollkornreis  A1,G,I	<b>Grüne Sauce</b> mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln <sup>6</sup>  A1,C,G,I	<b>Kohlrabisticks</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Geflügelsauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln <sup>6</sup>  Vanillepudding(G) A1,G,I	<b>Penne Nudeln</b> mit Gemüse-Sahnesauce (Erbse, Möhre, Mais)  Vanillepudding(G) A1,F,G,I	<b>Bratwürstchen</b> <sup>2,7</sup> auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln <sup>6</sup> und Ketchup <sup>2</sup>  Vanillepudding(G) A1,G,I	<b>Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,I)</b>
<b>Freitag</b>	<b>Spaghetti</b> mit Tomaten-Thunfischsauce und Erbsen  Obst <sup>8</sup> A1,D,G,I	<b>Eierpfannkuchen natur</b> mit warmen Kirschkompott  A1,C,G	<b>Hackfleischpfanne</b> mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis  A1,F,I	<b>Gurkensalat</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**