



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen



für die Woche vom 02.08. - 06.08.2021 (31. Woche)

	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü 6 Rohkostsalat-Beilage*
<b>Montag</b>	<b>Hähnchenpfanne "Pusta"</b> mit Tomaten- und Paprikawürfeln, dazu Butterreis  A1,F,I	<b>Gemüseplatte "Kunterbunt"</b> (Brokkoli, Bohne, Blumenkohl, Karotte) überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Spätzle  A1,C,F,G,I	<b>Veg. Linseneintopf</b> mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelwürfeln, dazu 1 Brötchen A1,F,I	<b>Mixsalat</b> <b>(Eisberg, Endivie, Karotte)</b> <b>mit Sauerrahm-Dressing</b> (C,G,J)
<b>Dienstag</b>	<b>Geflügelbratwurst<sup>2,7</sup></b> mit Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Kirschquark (G) A1,G,I	<b>Vegetarische Reispfanne</b> Vollkornreis mit Brokkoliröschen und Karottenscheiben, dazu Schnittlauchsauce  Kirschquark (G) A1,F,G,I	<b>Paprikaschnitzel</b> mit pikanter Sauce, dazu Salzkartoffeln Kirschquark (G) A1,C,I	<b>Partysalat<sup>2+4 (I)</sup></b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Putengeschnetzeltes</b> in Rahmchampignonsauce, dazu Langkornreis  A1,G,I	<b>Kleine Hefeklöße natur</b> mit warmen Pflaumenkompott A1,C,G	<b>NEU! Schwäbischer Suppentopf</b> mit Spätzle, Fleischbällchen und Eierstich  A1,C,G,I	<b>Karottensticks</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln Obst <sup>8</sup> A1,G,I	<b>Gemüsesuppe</b> (Erbse, Karotte, Sellerie, Bohnen) und Kartoffelwürfeln, dazu 1 Brötchen Obst <sup>8</sup> A1,F,I	<b>Knackige Wiener Würstchen<sup>2,6</sup></b> mit buntem Gemüse, dazu Kartoffelpüree Obst <sup>8</sup> A1,G,I,J	<b>Radieschen</b>
<b>Freitag</b>	<b>Seelachsfilet<sup>5</sup> natur</b> mit Gemüsesahnesauce (Karotte, Sellerie, Paprika), dazu Salzkartoffeln Obst <sup>8</sup> A1,D,G,I	<b>Nudelaufauf</b> Spiralnudeln in feiner Spinat- Käsesauce, überbacken mit Gouda <sup>2</sup> Obst <sup>8</sup> A1,G,I	<b>"Dragonballs"</b> Partyfrikadellen in würziger Tomaten- Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree Obst <sup>8</sup> A1,C,G,I,J	<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=Mandel; 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;

\* 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**