






















SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen


für die Woche vom 09.08. - 13.08.2021 (32. Woche)



	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü 6 Rohkostsalat-Beilage*
Montag	 Asiapfanne  zarte Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Chinagemüse (Bambus, Sojasprossen, Karotten), dazu Basmatireis Obst: F,I	Vegetarische Nuggets mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree Obst: A1,F,G,I	NEU! "Grüner Hexenkessel" Grünkohleintopf mit Karotten, Kartoffeln u. Rauchendenscheiben, dazu 1 Brötchen  Obst: A1,I,J	Kohlrabisticks
Dienstag	Hähnchen-Nuggets mit Rahmspinat und Salzkartoffeln  A1,C,F,G,I,J	 Frühlingsrolle gefüllt mit Asiagemüse (Mungobohnenkeimlinge, Karotte, Weißkohl), dazu süß-saure-Sauce und Vollkornreis Obst: A1,F,G,I	 Gulasch mit Rahmsauce, dazu Spiralnudeln und Karotten-/Weißkohlsalat A1,F,G,I	 Karotten-Weißkohlsalat ^{2,4}
Mittwoch	Geflügelfrikadellen-Bällchen mit Rahmsauce, dazu Leipziger Allerlei und Butterreis  Schokopudding/Vanillesauce (G) A1,C,F,G,I,J	 Eieromelett mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln  Schokopudding/Vanillesauce (G) A1,F,G,I	 Bockwurstchen mit pikanter Curryketchupsauce, dazu Kartoffelpüree Schokopudding/Vanillesauce (G) A1,G,I	Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Donnerstag	Pichelsteiner Gemüsetopf (Weißkohl, Karotte, Porree) und Rindfleischbeilage, dazu 1 Brötchen   A1,F,I	Vanillemilchreis mit Zucker und Zimt, dazu Fruchtcocktail G	 Frikadelle mit Rahmchampignonsauce, dazu Eierspätzle A1,C,F,G,I	 Karottensticks
Freitag	 NEU! Lachswürfel  in Brokkoli-Sahnesauce, dazu Bandnudeln A1,D,G,I	Farfalle "Tricolor" mit fruchtiger Tomatensauce A1,F,G,I	Würzige Paprikaschote mit pikanter Fleischfüllung, dazu Tomaten-Kräuter-Sauce und Reis  A1,C,F,I	 Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)

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