



















SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen


für die Woche vom 04.10. - 08.10.2021 (40. Woche)



	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü 4 Renner der Woche	Menü 5 Salat der Woche	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 A1,F,G,I	NEU! "Grüner Hexenkessel" Grünkohleintopf mit Karotten, Kartoffeln u. Rauchendscheiben, dazu 1 Brötchen  A1,I,J	Montag - Freitag Gemüsefrikadelle mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln Dessert wie Menü I bis III A1,C,G,I	Montag - Freitag "Chicken run"  Hähnchen-Nuggets ⁹ auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing A1,C,G,I,J	Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Dienstag	 Hähnchen-Nuggets⁹ mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Obst: 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 Obst: A1,F,G,I			Karotten-Weißkohlsalat^{2,4}
Mittwoch	Pichelsteiner Gemüsetopf (Weißkohl, Karotte, Porree) und Rindfleischinlage, dazu 1 Brötchen   A1,F,I	Vanillemilchreis¹ mit Zucker und Zimt, dazu Fruchtcocktail G	 Frikadelle mit Rahmchampignonsauce, dazu Eierspätzle A1,C,F,G,I			Paprikasticks rot
Donnerstag	Geflügelfrikadellen-Bällchen mit Rahmsauce, dazu Leipziger Allerlei und Butterreis  A1,C,F,G,I,J	 Eieromelett mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln ⁶ A1,F,G,I	 Bockwürstchen² mit pikanter Curryketchupsauce, dazu Kartoffelpüree A1,G,I			Karottensticks
Freitag	Schmackhafte Lachswürfel¹ in Brokkoli-Sahnesauce, dazu Bandnudeln   Schokopudding/Vanillesauce (G) A1,F,G,I	Farfalle "Tricolor" mit fruchtiger Tomatensauce Schokopudding/Vanillesauce (G) A1,C,F,G,I,J	 Würzige Paprikaschote mit pikanter Fleischfüllung, dazu Tomaten-Kräuter-Sauce und Reis Schokopudding/Vanillesauce (G) A1,C,F,G,I,J			Brechbohnsalat (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 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