




















SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen


für die Woche vom 13.09. - 17.09.2021 (37. 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	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	Montag - Freitag	Montag - Freitag	 Kohlrabisticks
Dienstag	Vanillemilchreis mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus Obst G	NEU! Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln Obst A1,C,G,I,J	 Geschnetzeltes "Art Stroganoff" mit Gewürzgurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Spätzle Obst A1,F,G,I,J	 Backfischhappen	Salat "Sweet Dreams" 	 Eisbergsalat mit Sauerrahm- Dressing (C,G,J)
Mittwoch	Hähnchenbruststreifen in Käse-Sahnesauce, dazu bunter Gemüserais  A1,F,G,I	 Gemüsefrikadelle (Kürbis-Steckrübe) mit Sesamkartoffeln, dazu Quark-Dip mit frischen Kräutern A1,G,K	 Fleischkäse mit Bratensauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln A1,G,I	mit warmen Kartoffelsalat, dazu Ketchup	Hähnchenbruststreifen, Ananaswürfel, Mandarinspalten und Walnusskerne auf frischem Salatmix, dazu italienisches Dressing	 Gurkensticks
Donnerstag	 Hacksteak "Puszt 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" Vollkornspaghetti mit Käse- Sahnesauce und Schinkenwürfeln Fruchtjoghurt (G) A1,F,G,I	Dessert wie Menü I bis III		Karottensticks
Freitag	 Seelachsfilet: natur mit Blattspinat und Salzkartoffeln Obst  A1,D,G,I	Knusper-Gemüse-Tasche mit Sahnesauce, dazu Djuvecreis Obst A1,G	Paniertes Schnitzel mit Jägersauce, dazu Salzkartoffeln Obst  A1,G,I	A1,C,D,F,G,I,J	C,G,I,J,H3	Krautsalat in saurer Sahne (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