



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 20.09. - 24.09.2021 (38. 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*
<b>Montag</b>	<b>NEU! Möhren-Kohlrabi-Eintopf</b> dazu 1 Brötchen  Obsts A1, I	<b>Mediterranes Gemüse</b> in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln Obsts A1,F,G,I	<b>Feiner Fleischkäse:</b> mit Sauce, dazu Apfelrotkohl- und Kartoffelpüree Obsts A1,G,I	<b>Montag - Freitag</b>	<b>Montag - Freitag</b>	<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>Frühlingsrolle</b>	<b>Chefsalat</b>	<b>Mixsalat</b> (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
<b>Mittwoch</b>	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Geflügelsauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln. Vanillepudding(G) A1,G,I	<b>Penne Nudeln</b> mit Gemüse-Sahnesauce (Erbse, Möhre, Mais) Vanillepudding(G) A1,F,G,I	<b>Bratwürstchen</b> <sub>2+7</sub> auf Sauerkraut <sub>3</sub> , dazu Salzkartoffeln <sub>6</sub> und Ketchup <sub>2</sub> Vanillepudding(G) A1,G,I	gefüllt mit Asia-Gemüse, dazu süß-saure-Sauce und Vollkornreis	gekochte Schinkenstreifen <sub>2</sub> und Goudawürfel <sub>1+2</sub> auf frischen Salaten der Saison, dazu American-Dressing	<b>Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)</b>
<b>Donnerstag</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>Grießbrei</b> mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott A1,G	Dessert wie Menü I bis III		<b>Kohlrabisticks</b>
<b>Freitag</b>	<b>Leckere Spaghetti</b> mit Tomaten-Thunfischsauce und Erbsen Obsts 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>A1,C,F,I</b>	<b>C,G,J</b>	<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**