



















SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen


für die Woche vom 11.10. - 15.10.2021 (41. Woche)



	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü 6 Rohkostsalat-Beilage*
Montag	Veg. "Robin Hood-Menü" Hausgemachter Erbseneintopf mit Karotten u. Sellerie, dazu 1 Brötchen  Obst: A1,I	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sauce Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln.  Obst: A1,A3,C,G,I	Schaschlikulasch  Schweinegulasch mit Speckwürfeln ³ und Paprikawürfeln in würziger Tomatensauce, dazu Makkaroni Obst: A1,F,I	Kohlrabisticks
Dienstag	Spaghetti Bolognese Hackfleischsauce vom Rind mit Tomatenwürfeln und Oregano, dazu geriebener Hartkäse ^{1,2}  A1,F,G,I	Bunte Kartoffelsuppe mit feinem Gemüse (Karotten, Porree, Sellerie, Zwiebeln)  A1,I,J	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott A1,G	Paprikasticks gelb
Mittwoch	Gegrillte Hähnchenkeule in Geflügelsauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffeln.  Quark mit Waldbeeren (G) A1,F,G,I	Vollkornspaghetti mit fruchtig-mediterraner Gemüsebolognese (Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika)  Quark mit Waldbeeren (G) A1,F,G,I	Bockwürstchen ^{2,6} mit Mischgemüse (Erbsen u. Möhren), dazu Kartoffelpüree  Quark mit Waldbeeren (G) A1,G,I,J	Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J) 
Donnerstag	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsauce, dazu Rotkohlgemüse- und Kartoffelpüree  Obst: A1,C,G,I,J	NEU! Provenzalische Kartoffeln ⁶ mit Kräuterquark Obst: A1,C,G,J	Berner Pfanne Geschnetzeltes mit Käse ² , Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Spätzle   Obst: A1,F,G,I	Radieschen 
Freitag	Geflügelbratwurst ^{2,7} mit Sauce, dazu Lauchrahmgemüse und Kartoffelpüree  A1,G,I	Maultaschen mit Gemüsefüllung (Karotten, Spinat, Erbsen), dazu rahmige Tomaten-Basilikumsauce A1,C,G,I	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce ^{2,4} , dazu Salzkartoffeln ⁶ und Eisbergsalat mit Dressing   A1,C,D,F,G,I,J	Wachsbrechbohnen Salat

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=Macadamanüsse; 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