




















SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen


für die Woche vom 18.10. - 22.10.2021 (42. Woche)



	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü 6 Rohkostsalat-Beilage*
Montag	Hühner-Nudel-Topf mit Gemüseeinlage (Erbsen, Möhren, Sellerie), dazu 1 Brötchen  A1,I	 Gemüsebratling (Möhre, Pastinake, Erbse) mit Rahmsauce und Petersilienkartoffeln. Obst: A1,G,I	Gebratene Gehacktesklößchen auf Schwarzwurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln.  A1,C,G,I,J	 Karottensticks
Dienstag	 Geflügelfrikadelle mit Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree Obst: A1,C,G,I	 Gemüse-Köttbullar (Erbse, Mais, Möhre, Paprika) mit fruchtiger Paprikasauce, dazu Vollkornreis Obst: A1,C,I	 "MC Schnitzel" Paniertes Schnitzel mit Rahmsauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln. Obst: A1,G,I	Kohlrabisticks
Mittwoch	Bunter Gemüseeintopf mit frischen Gartenkräutern, dazu 1 Brötchen A1,F,G,I,J	 NEU! Leckere Gnocchipfanne mit feinen Gemüwestreifen (Karotten, Lauch, Sellerie) in Käsesahnesauce A1,C,G,I	 Gedünstetes Putenfilet mit Sauce, dazu Karotten-, Pastinaken-Zucchini-Gemüse und Kartoffeln. A1,G,I	 Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Donnerstag	 Fischfrikadellen mit warmen Kartoffelsalat, dazu Joghurt-Remoulade ^{2,4} A1,C,D,G,J	Kleine Hefeklöße natur mit warmer Vanillesauce A1,C,F,G	 Farfalle-Nudeln in Gemüsesauce (Erbse, Möhre, Mais) mit Hähnchenbruststreifen  A1,F,G,I	Gurkensticks
Freitag	 Cevapcici mit Tomatensauce, dazu bunter Gemüseris Pfirsihquark (G) A1,C,F,G,I,J	Leckeres Rührei mit Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln. Pfirsihquark (G) A1,C,F,G,I	 Gedünstetes Seelachsfilet mit Senf-Kräuter-Sauce, dazu Salzkartoffeln.  Pfirsihquark (G) A1,D,G,I,J	 Mixsalat 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