



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 01.11. - 05.11.2021 (44. 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>Hähnchenpfanne</b> Hähnchenbruststreifen in sahniger Sauce mit Brokkoliröschen und Champignons, dazu Butterreis <b>Obst:</b> A1,F,G,I	<b>Blumenkohl</b> in Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln <b>Obst:</b> A1,F,G,I	<b>Thüringer Linseneintopf</b> mit Rotwurst <sup>2</sup> , Wiener Würstchen <sup>2+6</sup> und Kartoffelwürfeln <sup>6</sup> , dazu 1 Brötchen <b>Obst:</b> A1,F,G,I,J	<b>Montag - Freitag</b>	<b>Montag - Freitag</b>	<b>Gurkensticks</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> in Geflügelsauce, dazu Erbsen- und Möhrengemüse und Kartoffeln <b>A1,G,I</b>	<b>NEU! "Ricotta Spinaci"</b> Tortellini mit Spinat- und Frischkäsefüllung, dazu Tomatencreme <b>Obst:</b> A1,C,F,G,I	<b>Schlemmerpfanne</b> Schweinegulasch in würziger Sauce mit Paprikawürfeln, Mais und Spiralnudeln <b>A1,F,I</b>	<b>Pizza Margherita</b>	<b>Thunfischsalat</b>	<b>Paprikasticks rot</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Penne-Nudeln</b> mit Rindfleisch-Kräuter-Sauce, dazu geriebener Hartkäse <sup>1,2</sup> <b>Pfirsichkompott</b> A1,F,G,I	<b>Eieromelett</b> mit Rahmchampignons, dazu Salzkartoffeln <b>Pfirsichkompott</b> A1,C,G,I	<b>NEU! Spätzle</b> mit Gemüse-Kräuterrahmsauce (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Champignons) <b>Pfirsichkompott</b> A1, C, G, I	mit Tomatensauce und Gouda <sup>1,2,3</sup> überbacken, dazu Möhrensalat <sup>2</sup>	Thunfisch auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing	<b>Karottensticks</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Kalbfleischbällchen</b> mit Rahmsauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffelpüree <b>A1,C,G,I,J</b>	<b>Bunter Paprikatopf</b> bunte Paprikastreifen in rahmiger Tomatensauce, dazu Vollkornnudeln <b>Obst:</b> A1,F,G,I	<b>Soljanka</b> <sup>2,3+4</sup> deftige Suppe mit Jagdwurst <sup>2+3</sup> , Paprika u. Gurke <sup>4</sup> , dazu 1 Brötchen <b>A1, G, I, J</b>	Dessert Mo und Mi wie Menü 1 bis 3		<b>Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)</b>
<b>Freitag</b>	<b>Mildes Hähnchencurry</b> mit Gemüsestreifen, dazu Basmatireis <b>A1,F,G,I</b>	<b>Vegetarische Nuggets</b> mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree <b>A1,F,G,I</b>	<b>Heringstopf "Matjes Art"</b> pikante Tunke mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken, dazu Salzkartoffeln <sup>6</sup> (getrennt verpackt) <b>C,D,G,J</b>	<b>A1,G</b>	<b>C,D,G,J</b>	<b>Kohlrabisticks</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=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**