



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 29.11. - 03.12.2021 (48. 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	Asiapfanne zarte Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Chinagemüse (Bambus, Sojasprossen, Karotten), dazu Basmatireis Obst: F,I	Schmackhafte Kartoffelpuffer mit fruchtigem Apfelmus L	Minestrone Italienische Suppe mit Erbsen, Karotten, Bohnen, Sellerie und Nudleinlage, dazu 1 Brötchen A1,F,G,I	Montag - Freitag	Montag - Freitag Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr	Kohlrabisticks
Dienstag	Geflügelfrikadellen-Bällchen mit Rahmsauce, dazu Leipziger Allerlei und Butterreis A1,C,F,G,I,J	Eieromelett mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Obst: A1,C,F,G,I	Bockwürstchen: mit pikanter Curryketchupsauce, dazu Kartoffelpüree A1,G,I	Kartoffeltaschen "Toskana"	"Chicken run"	Karottensticks
Mittwoch	Pichelsteiner Gemüsetopf (Weißkohl, Karotte, Porree) und Rindfleischinlage, dazu 1 Brötchen A1,F,I	Vanillemilchreis: mit Zucker und Zimt, dazu Fruchtcocktail G	Frikadelle mit Rahmchampignonsauce, dazu Eierspätzle A1,C,F,G,I	gefüllt mit Tomate, Frischkäse und Mozzarella, dazu Brokkoli und Basilikum-Sahnesauce	Hähnchen-Nuggets, auf frischen Salaten der Saison, dazu Sauerrahm-Dressing	Paprikasticks rot
Donnerstag	Hähnchen-Nuggets mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Schokopudding / Vanillesauce (G) A1,C,F,G,I,J	Frühlingsrolle gefüllt mit Asiagemüse (Mungbohnenkeimlinge, Karotte, Weißkohl), dazu süß-saure-Sauce und Vollkornreis Schokopudding / Vanillesauce (G) A1,F,G,I	Gulasch mit Rahmsauce, dazu Spiralnudeln und Karotten-/Weißkohlsalat Schokopudding / Vanillesauce (G) A1,F,G,I	<i>Dessert Do und Fr wie Menü 1 bis 3</i>		Karotten-Weißkohlsalat ^{2,4}
Freitag	Schmackhafte Lachswürfel in Sahnesauce mit Gemüsestreifen, dazu Bandnudeln Obst: A1,D,G,I	Farfalle "Tricolor" mit fruchtiger Tomatensauce Obst: A1,F,G,I	Würzige Paprikaschote mit pikanter Fleischfüllung, dazu Tomaten-Kräuter-Sauce und Reis Obst: A1,C,F,I	A1,F,G,I	A1,C,G,I,J	Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)

EU-Zulassungs-Nr. HE 30376

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" 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