



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 27.12. - 31.12.2021 (52. Woche)



	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü 6 Rohkostsalat-Beilage*
Montag	Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen in sahniger Sauce mit Brokkoliröschen und Champignons, dazu Butterreis Pfirsichkompott A1,F,G,I	Blumenkohl in Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln ⁶ Pfirsichkompott A1,F,G,I	Brechbohneintopf mit Wiener Würstchen ²⁺⁶ und Kartoffelstücken, dazu 1 Brötchen Pfirsichkompott A1,F,I,J	Gurkensticks
Dienstag	Gegrillte Hähnchenkeule in Geflügelsauce, dazu Erbsen- und Möhrengemüse und Kartoffeln ⁶ A1,G,I	NEU! "Ricotta Spinaci" Tortellini mit Spinat- und Frischkäsefüllung, dazu Tomatencreme Obst: A1,C,F,G,I	Schlemmerpfanne Schweinegulasch in würziger Sauce mit Paprikawürfeln, Mais und Spiralnudeln A1,F,I	Paprikasticks rot
Mittwoch	Kalbfleischbällchen mit Rahmsauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I,J	Bunter Paprikatopf bunte Paprikastreifen in rahmiger Tomatensauce, dazu Vollkornnudeln Obst: A1,F,G,I	Thüringer Linseneintopf mit Rotwurst, Wiener Würstchen ²⁺⁶ und Kartoffelwürfeln ⁶ , dazu 1 Brötchen A1,F,G,I,J	Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
Donnerstag	Penne-Nudeln mit Rindfleisch-Kräuter-Sauce, dazu geriebener Hartkäse ¹⁻² Obst: A1,F,G,I	Eieromelett mit Rahmchampignons, dazu Salzkartoffeln ⁶ Obst: A1,C,G,I	Leckere Spätzle mit Gemüse-Kräuterrahmsauce (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Champignons) Obst: A1, C, G, I	Karottensticks
Freitag	Mildes Hähnchencurry mit Gemüsestreifen, dazu Basmatireis A1,F,G,I	Vegetarische Nuggets mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree A1,F,G,I	Silvester	Kohlrabisticks

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