



















SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 03.01. - 07.01.2022 (01. Woche)



	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü 6 Rohkostsalat-Beilage*
Montag	 Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu 1 Vollkornbrötchen A1,A2,A3,G,K	Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensauce, dazu Reis A1,C,F,I,J	Geflügelfrikadellenbällchen auf Rahmkohlrabi, dazu Kartoffelpüree  A1,C,G,I,J	 Kohlrabisticks
Dienstag	Hacksteak "Puszta Art" mit Paprikasauce, dazu Kartoffelpüree  Fruchtjoghurt (G) A1,C,G,I	 Möhreneintopf (Karotte, Sellerie, Petersilie), dazu 1 Brötchen Fruchtjoghurt (G) A1,F,I	Spaghetti "Carbonara" Vollkornspaghetti mit Käse-Sahnesauce und Schinkenwürfeln.  Fruchtjoghurt (G) A1,F,G,I	Karottensticks
Mittwoch	Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln Obst: A1,C,G,I,J	Vanillemilchreis mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus Obst: G	 Geschnetzeltes "Art Stroganoff" mit Gewürzgurken und Champignons, dazu Senfrahmsauce und Salzkartoffeln.  Obst: A1,F,G,I,J	 Radieschen
Donnerstag	Hähnchenbruststreifen in Käse-Sahnesauce, dazu bunter Gemüseris  Obst: A1,F,G,I	 Gemüsefrikadelle (Kürbis-Steckrübe) mit Sesamkartoffeln, dazu Quark-Dip mit frischen Kräutern Obst: A1,G,K	 Fleischkäse mit Bratensauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln. Obst: A1,G,I	 Gurkensticks
Freitag	 Seelachsfilet natur mit Blattspinat und Salzkartoffeln.  A1,D,G,I	Knusper-Gemüse-Tasche mit Sahnesauce, dazu Djuvecreis A1,G	Paniertes Schnitzel mit Jägersauce, dazu Salzkartoffeln.  A1,G,I	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