



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 24.01. - 28.01.2022 (04. Woche)



|                   | Menü 1<br>ohne Schwein   | Menü 2<br>Vegetarisch   | Menü 3<br>die Alternative   | Menü 4<br>Renner der Woche  | Menü 5<br>Salat der Woche  | Menü 6<br>Rohkostsalat-Beilage*  |
|-------------------|--|---|---|---|--|--|
| <b>Montag</b>     | <b>Asiapfanne</b><br>zarte Hähnchenbruststreifen auf süß-saurem Chinagemüse (Bambus, Sojasprossen, Karotten), dazu Basmatireis<br><b>Obst:</b> F,I | <b>Schmackhafte Kartoffelpuffer</b><br>mit Kräuterquark<br><b>Obst:</b> G,L   | <b>"Grüner Hexenkessel"</b><br>Grünkohleintopf mit Karotten, Kartoffeln u. Rauchendenscheiben, dazu 1 Brötchen<br><b>Obst:</b> A1,I,J   | <b>Montag - Freitag</b>   | <b>Montag - Freitag</b><br>Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr                                   | <b>Kohlrabisticks</b>  |
| <b>Dienstag</b>   | <b>Hähnchen-Nuggets</b><br>mit Rahmspinat und Salzkartoffeln<br><b>A1,C,F,G,I,J</b>  | <b>Frühlingsrolle</b><br>gefüllt mit Asiagemüse (Mungobohnenkeimlinge, Karotte, Weißkohl), dazu süß-saure-Sauce und Vollkornreis<br><b>Obst:</b> A1,F,G,I | <b>Gulasch</b><br>mit Rahmsauce, dazu Spiralnudeln und Karotten-/Weißkohlsalat<br><b>A1,F,G,I</b>                                       | <b>Kartoffeltaschen "Toskana"</b>   | <b>Fitness-Salat</b>   | <b>Karotten-Weißkohlsalat<sub>2+4</sub></b>                                |
| <b>Mittwoch</b>   | <b>Pichelsteiner Gemüsetopf</b><br>(Weißkohl, Karotte, Porree) und Rindfleischseinlage, dazu 1 Brötchen<br><b>A1,F,I</b>                           | <b>Vanillemilchreis:</b><br>mit Zucker und Zimt, dazu Fruchtcocktail<br><b>G</b>  | <b>Frikadelle</b><br>mit Rahmchampignonsauce, dazu Eierspätzle<br><b>A1,C,F,G,I</b>   | gefüllt mit Tomate, Frischkäse und Mozzarella, dazu Brokkoli und Basilikum-Sahnesauce | Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing | <b>Paprikasticks rot</b>   |
| <b>Donnerstag</b> | <b>Geflügelfrikadellen-Bällchen</b><br>mit Rahmsauce, dazu Leipziger Allerlei und Butterreis<br><b>Schokopudding/Vanillesauce (G) A1,C,F,G,I,J</b> | <b>Eieromelett</b><br>mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln<br><b>Schokopudding/Vanillesauce (G) A1,C,F,G,I</b>   | <b>Bockwürstchen<sub>2</sub></b><br>mit pikanter Curryketchupsauce, dazu Kartoffelpüree<br><b>Schokopudding/Vanillesauce (G) A1,G,I</b> | Mo u. Do Dessert wie Menü 1 bis 3   |  | <b>Karottensticks</b>  |
| <b>Freitag</b>    | <b>Schmackhafte Lachswürfel:</b><br>in Sahnesauce mit Gemüsestreifen, dazu Bandnudeln<br><b>A1,D,G,I</b>   | <b>Farfalle "Tricolor"</b><br>mit fruchtiger Tomatensauce<br><b>A1,F,G,I</b>  | <b>Würzige Paprikaschote</b><br>mit pikanter Fleischfüllung, dazu Tomaten-Kräuter-Sauce und Reis<br><b>A1,C,F,I</b>                     | <b>A1,F,G,I</b>   | <b>C,G,I,J</b>   | <b>Mixsalat (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)</b> |

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=Sesamamen; 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**