



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 07.02. - 11.02.2022 (06. 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>Hühner-Nudel-Topf</b> mit Gemüseeinlage (Erbsen, Möhren u. Sellerie), dazu 1 Brötchen <b>A1,I</b>	<b>Gemüsebratling</b> (Möhre, Pastinake, Erbse) mit Rahmsauce und Petersilienkartoffeln. <b>Obst:</b> <b>A1,G,I</b>	<b>Gebratene Gehacktesklößchen</b> auf Schwarzwurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln. <b>A1,C,G,I,J</b>	<b>Montag - Freitag</b>	<b>Montag - Freitag</b> Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr	<b>Karottensticks</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Geflügelfrikadelle</b> mit Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree <b>Obst:</b> <b>A1,C,G,I</b>	<b>Gemüse-Köttbullar</b> (Erbse, Mais, Möhre, Paprika) mit fruchtiger Paprikasauce, dazu Vollkornreis <b>Obst:</b> <b>A1,C,I</b>	<b>"MC Schnitzel"</b> Paniertes Schnitzel mit Rahmsauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln. <b>Obst:</b> <b>A1,G,I</b>	<b>Grüne Tortellini</b>	<b>Salat "Italia"</b>	<b>Kohlrabisticks</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Bunter Gemüseintopf</b> mit Wiener Würstchen <sup>2,4</sup> und frischen Gartenkräutern, dazu 1 Brötchen <b>A1,F,G,I,J</b>	<b>Leckere Gnocchipfanne</b> mit feinen Gemüwestreifen (Karotten, Lauch, Sellerie) in Käsesahnesauce <b>A1,C,G,I</b>	<b>Gedünstetes Putenfilet</b> mit Sauce, dazu Karotten-, Pastinaken-Zucchini und Kartoffeln. <b>A1,G,I</b>	mit Käsefüllung, dazu Rahmsauce mit Karotten-Selleriestreifen	Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico-Dressing	<b>Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,I)</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Fischfrikadellen</b> mit warmen Kartoffelsalat <sup>3</sup> , dazu Joghurt-Remoulade <sup>2,4</sup> <b>A1,C,D,G,J</b>	<b>Kleine Hefeklöße natur</b> mit warmer Vanillesauce <b>A1,C,F,G</b>	<b>Farfalle-Nudeln</b> in Gemüsesauce (Erbse, Möhre, Mais) mit Hähnchenbruststreifen <b>A1,F,G,I</b>	Di u. Fr Dessert wie Menü 1 bis 3		<b>Gurkensticks</b>
<b>Freitag</b>	<b>Cevapcici</b> mit Tomatensauce, dazu bunter Gemüseris <b>Pfirsichquark (G)</b> <b>A1,C,F,G,I,J</b>	<b>Leckeres Rührei</b> mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree. <b>Pfirsichquark (G)</b> <b>A1,C,F,G,I</b>	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> mit Senf-Kräuter-Sauce, dazu Salzkartoffeln. <b>Pfirsichquark (G)</b> <b>A1,D,G,I,J</b>	<b>A1,C,G,I</b>	<b>C,G,I,J</b>	<b>Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,I)</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**