



SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 23.05. - 27.05.2022 (21. 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	"Robin Hood-Menü" Hausgemachter Erbseneintopf mit Würstchen ²⁺⁶ , Karotten u. Sellerie, dazu 1 Brötchen Obst: A1,F,I,J	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sauce Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln Obst: A1,A3,C,G,I	Schaschlikgulasch Schweinegulasch mit Speckwürfeln ² und Paprikawürfeln in würziger Tomatensauce, dazu Makkaroni Obst: A1,F,I	Montag - Mittwoch Salamipizza mit Tomatensauce, Rindersalami und Gouda ²⁺² überbacken Dessert wie Menü 1 bis 3 A1,G	Montag - Mittwoch Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr Fitness-Salat Hähnchenbruststreifen und Kürbiskerne auf frischen Salaten der Saison, dazu italienisches Dressing C,G,I,J	Kohlrabisticks		
Dienstag	Spaghetti Bolognese Hackfleischsauce vom Rind mit Tomatenwürfeln und Oregano, dazu geriebener Hartkäse ¹⁺² A1,F,G,I	Bunte Kartoffelsuppe ⁽⁶⁾ mit feinem Gemüse (Karotten, Porree, Sellerie, Zwiebeln) A1,I,J	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott A1,G			Paprikasticks gelb		
Mittwoch	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsauce, dazu Rotkohlgemüse, und Kartoffelpüree Obst: A1,C,G,I,J	Provenzalische Kartoffeln ⁶ mit Kräuterquark Obst: A1,C,G,J	Berner Pfanne Geschnetzeltes mit Käse ¹⁺² , Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Spätzle Obst: A1,F,G,I			Radieschen		
Donnerstag	Feiertag Himmelfahrt							
Freitag	Geflügelbratwurst ²⁺⁷ mit Sauce, dazu Lauchrahmgemüse und Kartoffelpüree Obst: A1,G,I	Maultaschen mit Gemüsefüllung (Karotten, Spinat, Erbsen), dazu rahmige Tomaten-Basilikumsauce Obst: A1,C,G,I	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce ²⁺⁴ , dazu Salzkartoffeln ⁶ und Eisbergsalat mit Dressing Obst: A1,C,D,F,G,I,J			Karottensticks		

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=Sesamensamen; 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