



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 30.05. - 03.06.2022 (22. 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 A1,I	<b>Gemüsebratling</b> (Möhre, Pastinake, Erbse) mit Rahmsauce und Petersilienkartoffeln. Obst: A1,G,I	<b>Gebratene Gehacktesklößchen</b> auf Schwarzwurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln. A1,C,G,I,J	<b>Montag - Freitag</b>	<b>Montag - Freitag</b>	<b>Karottensticks</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Geflügelkrikadelle</b> mit Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree Obst: A1,C,G,I	<b>Gemüse-Köttbullar</b> (Erbse, Mais, Möhre, Paprika) mit fruchtiger Paprikasauce, dazu Vollkornreis Obst: A1,C,I	<b>"MC Schnitzel"</b> Paniertes Schnitzel mit Rahmsauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln. Obst: A1,G,I	<b>Makkaroniauflauf</b>	<b>Salat "Caesar"</b>	<b>Kohlrabisticks</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Gedünstetes Putenfilet</b> mit Sauce, dazu Karotten-, Pastinaken-Zucchini- und Kartoffeln. A1,G,I	<b>NEU! Leckere Gnocchipfanne</b> mit feinen Gemüsestreifen (Karotten, Lauch, Sellerie) in Käsesahnesauce A1,C,G,I	<b>Feuriger Suppentopf</b> (scharfer, mexikanischer Eintopf) mit Kidneybohnen und Rauchendenscheiben (2-3) I	Makkaroni in feiner Tomaten-Schmandcreme, überbacken mit Gouda <sup>1+2</sup>	Hähnchenbruststreifen, Crûtons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu Sauerrahm-Dressing	<b>Eisbergsalat mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Fischkrikadellen</b> mit warmen Kartoffelsalat <sup>3</sup> , dazu Joghurt-Remoulade <sup>2,4</sup> A1,C,D,G,J	<b>Kleine Hefeklöße natur</b> mit warmer Vanillesauce A1,C,F,G	<b>Farfalle-Nudeln</b> in Gemüsesauce (Erbse, Möhre, Mais) mit Hähnchenbruststreifen A1,F,G,I	Dessert Di u. Fr wie Menü 1 bis 3		<b>Gurkensticks</b>
<b>Freitag</b>	<b>Cevapcici</b> mit Tomatensauce, dazu bunter Gemüseeis Pfirschquark (G) A1,C,F,G,I,J	<b>Leckeres Rührei</b> mit Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln. Pfirschquark (G) A1,C,F,G,I	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> mit Senf-Kräuter-Sauce, dazu Salzkartoffeln. Pfirschquark (G) A1,D,G,I,J	A1,G,I	A1,C,G,J	<b>Mixsalat 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=Sesam; 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**