



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 06.06. - 12.06.2022 (23. 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	Feiertag Pfingstmontag			<u>Dienstag - Freitag</u> 	<u>Dienstag - Freitag</u> Vorbestellung am Vortag bis 10:00 Uhr	
Dienstag	<b>Hähnchenbrustfilet</b> in feiner Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln.  A1,G,I	<b>Bandnudeln</b> mit Blattspinat in Käsecremesauce A1,F,G,I	<b>Eierpfannkuchen</b> mit warmer Vanillesauce, dazu 1 Portion Nougatcreme A1,C,F,G,H2	<b>Geflügelbällchen</b>	<b>Salat "Italia"</b>	Radieschen
Mittwoch	<b>Hühnerfrikassee</b> in Holländischer Sauce mit Spargelstücken, dazu bunter Gemüsereis A1,C,F,G,I	<b>Ratatouillegemüse</b> (Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika) in rahmiger Tomaten-Kräuter-Sauce, dazu Vollkornspiralen A1,F,G,I	<b>Rostbratwurst</b> mit Mischgemüse, dazu Salzkartoffeln A1,G,I,J	mit Chilli-Cheese-Füllung (scharf), dazu Tomatencreme und Langkornreis	Mozzarella-Kügelchen und schwarze Oliven auf frischen Salaten der Saison, dazu Balsamico- Dressing	Kohlrabisticks
Donnerstag	<b>Mildes Chili con Carne</b> Rinderhackfleisch mit roten Kidneybohnen, dazu Butterreis <b>Kirschquark (G)</b> A1,F,I	<b>Grüne Sauce</b> mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln. Kirschquark (G) A1,G	<b>Gehacktesbällchen</b> auf Tomaten-Zucchini-Gemüse, dazu Kartoffelpüree Kirschquark (G) A1,C,G,I,J	Dessert Do u. Fr wie Menü 1 bis 3		<b>Eisbergsalat mit Sauerrahm- Dressing (C,G,J)</b>
Freitag	<b>Asiapfanne</b> zarte Hähnchenbruststreifen auf süß- saurem Chinagemüse (Bambus, Sojasprossen, Karotten), dazu Basmatireis Obst: F,I	<b>Bunte Nudeltaschen</b> Gemüsetortellini (Karotte, Sellerie, Spinat) in leckerer Tomatensauce Obst: A1,G,I	<b>Leckere Spaghetti</b> mit Tomaten-Thunfischsauce und Erbsen Obst: A1,D,G,I	A1,C,G,I,J	C,G,I,J	<b>Gurkensticks</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**