



# SPEISEPLAN

Für Kitas und Schulen

für die Woche vom 27.06. - 01.07.2022 (26. 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>Cevapcici</b> mit Tomatensauce, dazu Gemüseries (Erbsen u. Möhren) <b>Obst:</b> A1,C,F,G,I	<b>Mediterranes Gemüse</b> in rahmiger Tomatencreme mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren, dazu grüne Bandnudeln <b>Obst:</b> A1,F,G,I	<b>Feiner Fleischkäse:</b> mit Sauce, dazu Apfelrotkohl- und Kartoffelpüree <b>Obst:</b> A1,G,I	<b>Montag - Freitag</b>	<b>Montag - Freitag</b>	<b>Paprikasticks rot</b>
<b>Dienstag</b>	<b>"Mexico-Teller"</b> mildes Chili con Carne mit roten Kidneybohnen, dazu Fladenbrot <b>A1,F,I</b>	<b>Gemüsebratling</b> (Möhre, Pastinake, Erbse) mit Schnittlauchsauce, dazu Vollkornreis <b>A1,G,I</b>	<b>Frühlingsrolle</b> gefüllt mit Asia-Gemüse, dazu süß- saure-Sauce und Vollkornreis <b>A1,C,F,I</b>	<b>Griesbrei</b>	<b>Chefsalat</b>	<b>Kohlrabisticks</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Bunte Reispfanne</b> mit versch. Gemüse (Paprika, Tomaten, Bohnen) und Hähnchenbrustwürfel <b>Obst:</b> F	<b>Rührei</b> auf Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree <b>Obst:</b> A1,C,F,G,I	<b>Deftiger Wurstgulasch</b> gebratene Jagdwurstwürfel: in rahmiger Sauce, dazu gebutterte Spiralnudeln <b>Obst:</b> A1,F,G,I	Hausgemachter Griesbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsischkompott	gekochte Schinkenstreifen <sub>2</sub> und Goudawürfel <sub>1+2</sub> auf frischen Salaten der Saison, dazu American- Dressing	<b>Mixsalat</b> (Eisberg, Endivie, Karotte) mit Sauerrahm-Dressing (C,G,J)
<b>Donnerstag</b>	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Geflügelsauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln <b>A1,G,I</b>	<b>Penne Nudeln</b> mit Gemüse-Sahnesauce (Erbse, Möhre, Mais) <b>A1,F,G,I</b>	<b>Veg. Möhren-Kohlrabi-Eintopf</b> dazu 1 Brötchen <b>A1, I</b>	Dessert Mo u. Mi wie Menü 1 bis 3		<b>Eisbergsalat mit Sauerrahm- Dressing (C,G,J)</b>
<b>Freitag</b>	<b>Leckere Spaghetti</b> mit Tomaten-Thunfischsauce und Erbsen <b>Obst:</b> A1,D,G,I	<b>Eierpfannkuchen natur</b> mit warmen Kirschkompott <b>A1,C,G</b>	<b>Hackfleischpfanne</b> mit Mais, Möhren und Erbsen, dazu Butterreis <b>A1,F,I</b>	<b>A1,C,G,J</b>	<b>C,G,J</b>	<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**